



NOVEMBRE 2026

Menu scolaire maternelle et élémentaire

Thème du mois : Gaston le champignon

Semaine 45	Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre MENU végétarien	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre MENU végétarien
Entrée	Potage à l'ail	Macédoine parisienne	Salade de mâche	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette 
Plat	Escalope de porc ou de dinde sauce moutarde	Tortis semi-complètes aux petits légumes	Rôti de veau sauce vallée d'Auge	Filet de hoki à l'oseille 	Gnocchis à la crème de curry
Accompagnement	Épinards à l'anglaise 		Haricots verts 	Riz pilaf 	
Produit laitier	Yaourt nature 	Petit moulé	Gouda	Coulommiers	Chanteneige 
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison 	Semoule au lait 	Fruit de saison 	Abricots au sirop
Semaine 46	Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre MENU végétarien	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre MENU végétarien
Entrée	Céleri vinaigrette	Salade verte 	FÉRIÉ	Salade de pois chiches	Velouté de champignons
Plat	Sauté de poulet sauce forestière 	Gratin de pommes de terre		Émincé de bœuf poivrade 	Coquillettes semi-complètes sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Petits pois 	Lentilles et carottes		Courgettes persillées 	
Produit laitier	Kiri 	Emmental 		Chaource 	Yaourt nature 
Dessert	Éclair au chocolat	Compote de fruits 		Fruit de saison	Fruit de saison
Semaine 47	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre MENU végétarien	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre MENU végétarien
Entrée	Carottes râpées vinaigrette 	Radis blancs à la crème	Poireaux vinaigrette	Salade verte vinaigrette 	Taboulé
Plat	Filet de colin, beurre citronné 	Navarin de mouton	Gratin de butternut et pommes de terre	Sauté de porc à la dijonnaise ou sauté de dinde	Œufs durs à la florentine
Accompagnement	Risotto aux champignons	Haricots plats 		Penne rigate	
Produit laitier	Port-Salut	Faisselle 	St Môret	Comté 	Babybel 
Dessert	Arlequin de fruits 	Tarte aux pommes	Fruit de saison 	Fromage blanc et confiture 	Fruit de saison 
Semaine 48	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre MENU végétarien	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre MENU végétarien
Entrée	Betteraves framboisine 	Crêpe aux champignons	Salade d'endives aux noix	Potage de potimarron 	Chou blanc râpé aux raisins
Plat	Sauté de bœuf bourguignon 	Filet de cabillaud à l'aneth 	Lasagnes aux courgettes et Boursin	Poulet rôti aux herbes 	Émincé végétal sauce normande
Accompagnement	Pommes anglaises 	Brocolis au beurre 		Lentilles blondes	Carottes braisées 
Produit laitier	La Vache qui rit	Pont-l'Évêque 	Mimolette	Yaourt bio à la pêche 	Tomme grise
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison 	Crème dessert 	Pomme 	Far aux pruneaux

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques