NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
2 - Végétarien Nuggets de pois chiches BIO Chou-fleur béchamel BIO & Riz Emmental BIO Crème au chocolat BIO	3 Rôti de porc * Semoule Yaourt sucré BIO Purée de pommes BIO	5 Salade de riz (riz, œuf, tomate) Goujons de poulet Torti & Carottes BIO Ananas frais	6 Pâté de foie* Flan au thon du chef Blé à la tomate & Epinards Gâteau du chef au citron
9 - Végétarien Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet, EDO BIO) Petit fruité BIO Fruit	10 Potage à la carotte Flan d'épinards au fromage Riz Pomme cuite dans sa peau	12 Accras de morue Butternut et pommes de terre Edam à la coupe Fruit BIO	13 Salade de blé au surimi Tartiflette* (plat complet) Compote pomme en poche (EGALIM)
16 Terrine de campagne* Nuggets de blé Haricots verts BIO & Pennes Crêpe fourrée chocolat	17 Carottes râpées locales vinaigrette Brandade de poisson (plat complet) Gélifié caramel	19 Macédoine mayonnaise Sauté de porc* braisé Trio BIO au brocolis & Riz Yaourt en seau à la vanille (Ferme porte de Fer)	20 - Végétarien Teddy cheese BIO (plat complet de raviolis au fromage) Meule de Bray BIO Purée pomme fraise BIO
23 Potage aux légumes "Cappellettis tomate basilic sauce tomate (plat complet)" Purée de pommes BiO	24 Betteraves BIO vinaigrette Saucisse de Francfort* Pommes vapeur & Carottes Yaourt brassé fruit BIO	26 - Végétarien Flan de brocolis au fromage Frites Emmental à la coupe Gélifié chocolat	27 Salade : lentilles, concombre, haricot mungo Bœuf en ragoût (bœuf Normand à l'équilibre) Riz BIO Yaourt mixé mangue passion en pot *Chapelle Brestot*
30 -Végétarien Rosti de légumes Boulgour Petit suisse sucré Coupelle pomme poire			