Menu Novembre/Décembre 2026

DATES	ENTREES	VIANDES/ POISSONS	LEGUMES/ ACCOMPAGNEMENTS	FROMAGE	DESSERTS
04/11	/	Nuggets de poisson	Epinards à la Béchamel	Camembert Bio	Fruit de saison Bio
18/11	Œuf dur Sauce mayonnaise	Saucisse de Toulouse grillée	Lentilles Bio au jus	/	Compote pomme cassis
25/11	Céleri râpé (régional) Sauce façon rémoulade	Sauce façon blanquette Sauté de dinde FR	Haricots verts Bio	/	Crème dessert au chocolat
02/12	/	Emincé de cuisse de poulet Sauce champignons	Purée de pomme de terre	Yaourt arôme (régional)	Fruit de saison Bio
09/12	Potage de légumes	Haut de cuisse de poulet rôti FR	Rosti de pomme de terre	/	Compote pomme
16/12	/	Saucisse de Francfort	Penne Bio	Yaourt arôme (régional)	Fruit de saison Bio