MENUS NOVEMBRE 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 45	LUNDI 02 NOV. Ministresse aux 4 fromages Tenders de poulet Panko Haricots verts Beignets cacao	MARDI 03 NOV. Betteraves Tortellini au gruyère Vache qui rit Compote de poire BIO	JEUDI 05 NOV. Soupe de vermicelle Colin d'Alaska en croûte de chorizo Riz de Camargue Kiwi vert	VEND. 06 NOV. Sardine Cassoulet garni Glace
Semaine 46	LUNDI 09 NOV. Tarte au fromage Omelette nature Endives en salade Clafoutis aux griottes	MARDI 10 NOV. Potage de légumes BIO Donut de poulet Coquillettes BIO St Nectaire Fruit de saison	JEUDI 12 NOV. Salade verte & croûtons Pavé de saumon à l'oseille Cœur de blé Fromage blanc BIO coulis fruit rouge	VEND. 13 NOV. Crêpe au fromage Jambon grillé Haricots beurre Compote de pomme Madeleine
Semaine 47	LUNDI 16 NOV. Bouchées croustillantes au cheddar & salade Colin en croûte de chorizo Riz Basmati Clémentine	MARDI 17 NOV. Concombre Blanquette de veau PDT Rôties Yaourt vanille BIO	JEUDI 19 NOV. Velouté de tomates vermicelles Farfalle BIO aux carottes crème de curry Babybel BIO Pâtisserie	VEND. 20 NOV. Rillette de thon & toasts grillés Poulet Brocolis BIO Mousse au chocolat
Semaine 48	LUNDI 23 NOV.	MARDI 24 NOV.	JEUDI 26 NOV.	VEND. 27 NOV.

Plat élaboré sur place à partir de produits bruts — Plat à base de produits bios — Plat privilégiant les circuits courts — Menu VEGETARIEN

Saint-Priest-Taurion

NB : Pour des raisons indépendantes de notre volonté, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes de livraison. Nous vous demandons de bien vouloir nous en excuser.