

Menus

**Novembre 2026 (Self
Henri Brunet)**



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche
durable, Produit fermier ...)



Menu végétarien



Viande française



Produit local

VOAE : volaille à l'équilibre

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre

	Du 02 au 06	Du 09 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27
LUNDI	Salade, Betteraves vinaigrette, Salade niçoise Volaille (VOAE) sauce Normande Omelette piperade Spaghettis , Haricots verts Raisin blanc , Yaourt , Moelleux au chocolat crème anglaise	Salade, Œufs durs mayonnaise, Friand au fromage Poisson du jour sauce citron Paupiette de volaille vallée d'auge Carottes persillées , Blé Saint Paulin Biscuit roulé à la confiture de fraise, Pamplemousse	Salade, Coleslaw , Piémontaise Dos de lieu sauce aurore Chipolatas sauce échalotte Farfalle , Chou romanesco Brie Orange , Tartelette au chocolat coco	Salade, Carottes râpées à l'orange Salade de pomme de terre au thon Rougail saucisse Dos de colin sauce crème Riz , Carottes vichy Yaourt , Kiwi, Rose des sables, Poire
MARDI	Salade, Salade Alsacienne , Carottes râpées à l'avocat Dos de lieu à la provençale Assiette kebab sauce blanche Brocolis , Potatoes Comté Compote pomme-fraise , Kiwi, Gâteau perles de sucre	Salade, Duo de saucissons , Salade Marco Polo Blanquette de volaille Dos de lieu sauce poivron Riz , Chou-fleur au gratin Clémentine , Yaourt , Tartelette aux framboises	Salade, Toast au fromage, Carottes râpées maïs Escalope de volaille sauce Dijonnaise Dos de langue sauce oseille Petits pois-salsifs, Riz pilaf Fromage blanc coulis de fraise, Ananas	Salade, Terrine de campagne Normande Avocat vinaigrette Poisson du jour aux petits légumes Blanc de poulet sauce suprême Pommes persillées , Endives Braisées Compote de pomme palet breton Yaourt , Clémentine, Tartelette au citron meringuée
JEUDI	Salade, Salade de lentilles Œuf mimosa Couscous végétarien Boulettes végétales sauce épicée, Semoule Verre de lait Cookies, Banane	Salade, Taboulé, Mozzarella Jambon braisé sauce diable Filet de truite sauce beurre Nantais Duo de haricots, Riz à l'espagnol Tarte Normande, Yaourt Ananas	Salade, Salade d'endive Salade au saumon fumé Longe de porc sauce échalote Dos de lieu sauce miel Poêlée paysanne Pommes de terre grenailles Chou vanille, Yaourt , Clémentine	Salade, Salade Composée Taboulé à la menthe Quiche butternut roquefort Bouchée au fromage sauce Kefta Poêlées de légumes, Pommes dauphines Brownie crème Anglaise, Yaourt Ananas
VENDREDI	Salade, Velouté de légumes , Salade surimi ananas Croque-monsieur Croque fromage chèvre Salade verte, Macaroni Riz au lait , Poire , Ile flottante	Salade, Velouté de carottes Salade de riz Tarte feuilletée au fromage Kébab végé sauce blanche Salade verte, Crozet Yaourt nature et sucre , Petit biscuit, Banane, Roulé pépité au chocolat	Salade, Céleri rémoulade Salade de pâtes maïs Curry végétarien Omelette au fromage Boullgour , Epinard à la crème St Nectaire Banane , Palmier	Salade, Velouté de légumes verts Salade de tomates et thon Bœuf (BAE) aigre doux Filet de merlu sauce curcuma Nouilles Chinoises, Duo de choux Bûche de chèvre Kiwi, Rocher coco

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont
susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame,
anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

VILLE DE



Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !

