Menu du mois de novembre 2026

Restaurant scolaire



Notre équipe de restauration

Cédric, Julienne, Nathalie

Notre équipe en salle élémentaire

Audrey, Nathalie,

Alexandra, Julie, Milena

Notre équipe en salle maternelle

Cédric, Julienne, Nathalie, Alice,

Maïna, Laetitia, Clémence

Le temps méridien élémentaire

Audrey, Vanessa, Marie-Claire,

Marie, Marie-Laure, animateurs UFCV, Isabelle, Jennifer

Le temps méridien maternelle

Nathalie, Alice Clémence,

Maïna, Laetitia,

Nos engagements et nos valeurs

- **Respecter l'équilibre alimentaire des repas**
- **Sensibiliser au gaspillage alimentaire**
- **Des repas fabriqués sur place**
- **Des produits frais**
- **Des produits bio**
- **Des produits en circuit de proximité**

Petits jeux et coloriage



CHARADE

Mon premier est la première syllabe de « maman ».

Mon second à la forme d'un ballon.

Mon tout est une couleur.

Réponse Marron

Trouve les 8 mots écrits cachés parmi les mots mêlés dans la grille.

D	V	A	U	T	O	M	N	E	Y	G	H
W	D	R	A	L	L	I	U	O	R	B	F
F	E	U	I	L	L	E	S	O	L	Q	M
K	S	E	P	T	E	M	B	R	E	R	M
C	S	E	G	N	A	D	N	E	V	F	E
O	G	A	L	E	R	B	M	E	C	E	D
B	R	U	M	E	F	B	P	C	B	J	U
Z	Q	Y	N	O	V	E	M	B	R	E	T
R	P	R	B	C	Y	K	P	K	T	V	U
B	N	F	C	M	K	D	D	C	H	G	S

AUTOMNE
BROUILLARD
BRUME
DECEMBRE
FEUILLES
NOVEMBRE
SEPTEMBRE
VENDANGES







LUNDI 02 NOVEMBRE

Carottes et betteraves râpées

Dahl de lentilles

Riz blanc

Yaourt velouté fruix

MARDI 03 NOVEMBRE

Salade de riz niçoise

Navarin d'agneau printaniers

Carottes en persillade

Compote

JEUDI 05 NOVEMBRE

Toast rillettes de sardine

Saucisse

Haricots blanc

Brownie au chocolat

VENDREDI 07 NOVEMBRE

Crêpe au fromage

Filet de poisson pané

Duo d'haricots

Fruit de saison

LUNDI 09 NOVEMBRE

Rôti de bœuf au laurier et au thym

Haricots verts

Biscuit

Fromage blanc

MARDI 10 NOVEMBRE

Carottes râpées et dés de fromage

Saucisses de Toulouse

Lentilles

Fruit de saison

JEUDI 12 NOVEMBRE

Velouté de potiron

Croustillant au fromage

PDT sautées

Fruit de saison

VENDREDI 13 NOVEMBRE

Betterave

Brandade de poisson

Salade verte

Ile flottante

LUNDI 16 NOVEMBRE

Coleslaw

Sauté de veau aux olives

Semoule

Liégeois au chocolat

MARDI 17 NOVEMBRE

Salade de boulgour et dés de fromage

Calamar à la romaine

Trio de choux

Fruit de saison

JEUDI 19 NOVEMBRE

Potage tomate vermicelle

Falalels sauce blanche

Tajine de légumes

Petit suisse aux fruits

VENDREDI 20 NOVEMBRE

Nems aux légumes

Riz

Crousty poulet

Compote

LUNDI 23 NOVEMBRE

Pamplemousse au sucre

Escalope de poulet viennoise

Purée de PDT

Ile flottante

MARDI 24 NOVEMBRE

Betteraves vinaigrette

Stick de mozza

Riz

Fruit de saison

JEUDI 26 NOVEMBRE

Velouté du chef (avec fromage frais)

Rôti de bœuf sauce barbecue

Pâtes

Compote

VENDREDI 27 NOVEMBRE

Crêpe fromage

Cœur de merlu sauce champignons

Julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Nos partenaires sont les suivants : Les fermes d'AQUI à Créon (produits locaux et BIO) les Eleveurs Girondins et les yaourts de Nadège avec l'association aux près des cuisiniers, la boulangerie SANS à Tresses (pain BIO) et pour finir AGAP PRO.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Nos menus sont vérifiés et validés par un diététicien AGAP PRO