MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2026 (MENUS BIRIATOU)Adulte / Adolescent

LUNDI 26/10	MARDI 27/10	MERCREDI 28/10	JEUDI 29/10	VENDREDI 30/10
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER

LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
BOUILLON DE BOEUF AUX VERMICELLES	CREPE AU JAMBON ET FROMAGE		BETTERAVE A L'AIL	BATAVIA BIO AUX CROUTONS
CUISSE DE POULET CE2 SAUCE DIABLE	BEIGNET DE POISSON BLANC		SAUTE DE PORC AU CURRY	OMELETTE AU FROMAGE BIO
FONDUE DE POIREAUX AU CURRY	EPINARDS HACHES A LA CREME BIO		LENTILLES BIO	PDT SAUTEES
BEIGNET FRAMBOISE	LIEGEOIS CHOCOLAT AGRI ETHIQUE		FRUIT DE SAISON BIO	CREPE AU SUCRE

LUNDI 09/11	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
VELOUTE DE CHOU FLEUR ET CRUMBLE DE NOISETTES	FEUILLETE FROMAGE		CAROTTES RAPEES A L'EMMENTAL	TERRINE DE CAMPAGNE
CROQ FROMAGE	STEAK HACHE GRILLE BIO		AIGUILLETTE COLIN ALASKA PANEE MSC	COTE DE PORC VPF GRILLEE
CAROTTES VICHY CE2	HARICOTS VERTS PERSILLES		RIZ PILAF BIO	PDT ROTIES AU LAURIER BIO
CREME AU CHOCOLAT AGRI ETHIQUE	PUREE DE POMME HVE		TARTE NORMANDE	BANANE BIO

LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
TARTE AUX POIREAUX	BOUILLON DE BOEUF AUX VERMICELLES		BATAVIA BIO AUX CROUTONS	OEUF SAUCE VINAIGRETTE
CURRY DE LEGUMES À L'INDIENNE	BROCHETTE DE POISSON MEUNIERE		SAUTE DE POULET AU BASILIC	EMINCE BŒUF MARINE KENTUCKY
FECULENT DU JOUR	HARICOT BEURRE AU BEURRE		SPAGHETTIS AU BEURRE	BLE A LA TOMATE
POMME GALA BIO	CREME AU CHOCOLAT BIO		FROMAGE BLANC SUCRE VANILLE	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE ALLEGEE 100G

LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
BETTERAVES BIO	CHOU ROUGE A LA VINAIGRETTE		SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	QUICHE LORRAINE
LASAGNES CHEVRE EPINARDS	MIGNON PORC A LA SCE BARBECUE		CUISSE DE POULET BLANC ROTIE	DOS DE COLIN MSC BONNE FEMME
FECULENT DU JOUR	CEREALES GOURMANDES BIO		COQUILLETTE BIO BEURRE	PUREE POTIRON CE2 ET PUREE FLOCON
ECLAIR VANILLE	GOUDA		YAOURT SUCRE DANONE	BANANE BIO

LUNDI 30/11	MARDI 01/12	MERCREDI 02/12	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
CREPE FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES AU TAPIOCA		CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE	COPPA AU PIMENT D'ESPELETTE ET CORNICHONS
PENNE AUX BROCOLIS ET VACHE QUI RIT	ROTI DE VEAU		ROTI DE DINDE AU JUS	DONUT PANE COLIN
	PUREE PDT BIO		POELEE RUSTIQUE	BATONNIERE LEG. BROCOLIS
CLEMENTINE DESSERT	CREME DESSERT VANILLE		COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT AGRI ETHIQUE

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2026 (MENUS BIRIATOU)Maternelle

LUNDI 26/10	MARDI 27/10	MERCREDI 28/10	JEUDI 29/10	VENDREDI 30/10
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER

LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
BOUILLON DE BOEUF AUX VERMICELLES	CREPE AU JAMBON ET FROMAGE		BETTERAVE A L'AIL	BATAVIA BIO AUX CROUTONS
CUISSE DE POULET CE2 SAUCE DIABLE	BEIGNET DE POISSON BLANC		SAUTE DE PORC AU CURRY	OMELETTE AU FROMAGE BIO
FONDUE DE POIREAUX AU CURRY	EPINARDS HACHES A LA CREME BIO		LENTILLES BIO	PDT SAUTEES
BEIGNET FRAMBOISE	LIEGEOIS CHOCOLAT AGRI ETHIQUE		FRUIT DE SAISON BIO	CREPE AU SUCRE

LUNDI 09/11	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
VELOUTE DE CHOU FLEUR ET CRUMBLE DE NOISETTES	FEUILLETE FROMAGE		CAROTTES RAPEES A L'EMMENTAL	TERRINE DE CAMPAGNE
CROQ FROMAGE	STEAK HACHE GRILLE BIO		AIGUILLETTE COLIN ALASKA PANEE MSC	COTE DE PORC VPF GRILLEE
CAROTTES VICHY CE2	HARICOTS VERTS PERSILLES		RIZ PILAF BIO	PDT ROTIES AU LAURIER BIO
CREME AU CHOCOLAT AGRI ETHIQUE	PUREE DE POMME HVE		TARTE NORMANDE	BANANE BIO

LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
TARTE AUX POIREAUX	BOUILLON DE BOEUF AUX VERMICELLES		BATAVIA BIO AUX CROUTONS	OEUF SAUCE VINAIGRETTE
CURRY DE LEGUMES À L'INDIENNE	BROCHETTE DE POISSON MEUNIERE		SAUTE DE POULET AU BASILIC	EMINCE BŒUF MARINE KENTUCKY
FECULENT DU JOUR	HARICOT BEURRE AU BEURRE		SPAGHETTIS AU BEURRE	BLE A LA TOMATE
POMME GALA BIO	CREME AU CHOCOLAT BIO		FROMAGE BLANC SUCRE VANILLE	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE ALLEGEE 100G

LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
BETTERAVES BIO	CHOU ROUGE A LA VINAIGRETTE		SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	QUICHE LORRAINE
LASAGNES CHEVRE EPINARDS	MIGNON PORC A LA SCE BARBECUE		CUISSE DE POULET BLANC ROTIE	DOS DE COLIN MSC BONNE FEMME
FECULENT DU JOUR	CEREALES GOURMANDES BIO		COQUILLETTE BIO BEURRE	PUREE POTIRON CE2 ET PUREE FLOCON
ECLAIR VANILLE	GOUDA		YAOURT SUCRE DANONE	BANANE BIO

LUNDI 30/11	MARDI 01/12	MERCREDI 02/12	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
CREPE FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES AU TAPIOCA		CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE	COPPA AU PIMENT D'ESPELETTE ET CORNICHONS
PENNE AUX BROCOLIS ET VACHE QUI RIT	ROTI DE VEAU		ROTI DE DINDE AU JUS	DONUT PANE COLIN
	PUREE PDT BIO		POELEE RUSTIQUE	BATONNIERE LEG. BROCOLIS
CLEMENTINE DESSERT	CREME DESSERT VANILLE		COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT AGRI ETHIQUE

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2026 (MENUS BIRIATOU)Primaire

LUNDI 26/10	MARDI 27/10	MERCREDI 28/10	JEUDI 29/10	VENDREDI 30/10
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER

LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
BOUILLON DE BOEUF AUX VERMICELLES	CREPE AU JAMBON ET FROMAGE		BETTERAVE A L'AIL	BATAVIA BIO AUX CROUTONS
CUISSE DE POULET CE2 SAUCE DIABLE	BEIGNET DE POISSON BLANC		SAUTE DE PORC AU CURRY	OMELETTE AU FROMAGE BIO
FONDUE DE POIREAUX AU CURRY	EPINARDS HACHES A LA CREME BIO		LENTILLES BIO	PDT SAUTEES
BEIGNET FRAMBOISE	LIEGEOIS CHOCOLAT AGRI ETHIQUE		FRUIT DE SAISON BIO	CREPE AU SUCRE

LUNDI 09/11	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
VELOUTE DE CHOU FLEUR ET CRUMBLE DE NOISETTES	FEUILLETE FROMAGE		CAROTTES RAPEES A L'EMMENTAL	TERRINE DE CAMPAGNE
CROQ FROMAGE	STEAK HACHE GRILLE BIO		AIGUILLETTE COLIN ALASKA PANEE MSC	COTE DE PORC VPF GRILLEE
CAROTTES VICHY CE2	HARICOTS VERTS PERSILLES		RIZ PILAF BIO	PDT ROTIES AU LAURIER BIO
CREME AU CHOCOLAT AGRI ETHIQUE	PUREE DE POMME HVE		TARTE NORMANDE	BANANE BIO

LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
TARTE AUX POIREAUX	BOUILLON DE BOEUF AUX VERMICELLES		BATAVIA BIO AUX CROUTONS	OEUF SAUCE VINAIGRETTE
CURRY DE LEGUMES À L'INDIENNE	BROCHETTE DE POISSON MEUNIERE		SAUTE DE POULET AU BASILIC	EMINCE BŒUF MARINE KENTUCKY
FECULENT DU JOUR	HARICOT BEURRE AU BEURRE		SPAGHETTIS AU BEURRE	BLE A LA TOMATE
POMME GALA BIO	CREME AU CHOCOLAT BIO		FROMAGE BLANC SUCRE VANILLE	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE ALLEGEE 100G

LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
BETTERAVES BIO	CHOU ROUGE A LA VINAIGRETTE		SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	QUICHE LORRAINE
LASAGNES CHEVRE EPINARDS	MIGNON PORC A LA SCE BARBECUE		CUISSE DE POULET BLANC ROTIE	DOS DE COLIN MSC BONNE FEMME
FECULENT DU JOUR	CEREALES GOURMANDES BIO		COQUILLETTE BIO BEURRE	PUREE POTIRON CE2 ET PUREE FLOCON
ECLAIR VANILLE	GOUDA		YAOURT SUCRE DANONE	BANANE BIO

LUNDI 30/11	MARDI 01/12	MERCREDI 02/12	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
CREPE FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES AU TAPIOCA		CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE	COPPA AU PIMENT D'ESPELETTE ET CORNICHONS
PENNE AUX BROCOLIS ET VACHE QUI RIT	ROTI DE VEAU		ROTI DE DINDE AU JUS	DONUT PANE COLIN
	PUREE PDT BIO		POELEE RUSTIQUE	BATONNIERE LEG. BROCOLIS
CLEMENTINE DESSERT	CREME DESSERT VANILLE		COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT AGRI ETHIQUE

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *