MENUS NOVEMBRE – DÉCEMBRE **2026**

Repas végétarien servi chaque vendredi

NOVEMBRE

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Soupe potiron	Potage	Betteraves rouges	Carottes râpées
Rôti de porc	Pot au feu et ses légumes	Poisson	Gratin de pâtes
Purée pomme de terre	Yaourt bio vanille	Riz	Pommes au four
Compote		Clafoutis poires	

Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Velouté potiron	Poireaux vinaigrette	Endive/œuf	Soupe de légumes
Escalope de dinde	Rôti de porc	Chipolatas	Œuf dur
Petits pois / carottes	Truffade	Lentilles	Gratin de choux fleur
Tarte banane / chocolat	Yaourt bio citron	Salade de fruits frais	Crème dessert bio chocolat

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Potage	Soupe de légumes	Carottes râpées	Brocoli vinaigrette
Steak Haché	Poisson	Spaghetti	Pizza au fromages
Haricots verts	Pommes de terre sautées	Bolognaise	Salade verte
Mousse au chocolat	Clafouti pommes	Yaourt bio fraise	Compote pommes poires (maison)

Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Soupe de légumes	Lentilles / lardons	Carottes râpées	Salade verte/œufs/cantal
Hachis parmentier	Rôti de porc	Croque monsieur	Gratin de pâtes
Salade verte	Cubes de butternut	Pomme au four	Tarte aux pommes
Yaourt bio sucré	Gâteau au chocolat		

DÉCEMBRE

Lundi 30 novembre	Mardi 1 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
Velouté de potimarron	Salade endives / œuf	Betteraves rouges	Quiche aux poireaux
Sauté de dinde	Poisson	Saucisse	Carottes râpées
Purée pommes de terre	Riz a la tomate	Aligot	Fromage
Fruit	Petit suisse	Compote	Gâteau noix de coco

Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Betteraves en salade	Potage	Soupe de légumes	Salade verte
Cuisse de poulet	Steak haché	Poisson	Tourte pommes de terre
Gratin de choux fleur	Haricot vert	Pâtes	Clafoutis pommes
Yaourt bio vanille	Crêpes	Salade de fruits frais	

Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Potage	Soupe de légumes	Repas de Noël	Salade verte
Pot au feu et ses légumes	Poisson		Truffade
Compote	Haricot verts		Clémentines
	Crêpes		

La viande consommée est toujours d'origine "France", elle est fournie par la boucherie GRIMAL à Saint-Mamet-La-Salvetat.

Les légumes de saison proviennent de la ferme "Gaec du Rêtre", culture biologique à Vitrac.

Les yaourts et le pain sont issus de la ferme bio de "La Maison Rouge" à Vitrac.

A partir de cette année scolaire, tous les produits, épicerie, fruits de saison proviennent de l'Arbre à Pain à Aurillac, donc issus de l'agriculture biologique.

Les autres produits laitiers sont fournis par l'Etablissement BONAL.

Les menus sont suceptibles d'être modifiés en fonction des problèmes de livraison ou de tout autre imprévu,