

NOVEMBRE 2026

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 02 Novembre au 6 Novembre 2026	Pomelos Pâtes bolognaïses  Salade Bûche de chèvre Compote	MENU VEGETARIEN Salade de lentilles bio  Œufs durs Choux fleurs béchamel Gruyère Raisins	Sardines Joue de porc  Boulgour bio  Fromage blanc bio  Fruits de saison	Soupe de légumes Gigot d'agneau  Haricots blanc bio  Yaourt bio des charentes  Pomme de Garat	Céleri rémoulade Poisson du jour Duo panais carottes St Moret Gâteau aux noix
Semaine du 09 Novembre au 13 novembre 2026	MENU VEGETARIEN Salade de pois chiches Quiches aux légumes Salade Brie Clémentine	Salade de choux Blanquette de veau bio  Riz pilaf Vache qui rit Pomme de Garat		Carottes râpées Poulet bio  Pomme de terre au four St Nectaire Gâteau maison	Soupe de légumes Poisson du jour Epinards Fromage blanc bio  Banane
Semaine 16 Novembre au 20 Novembre 2026	Betteraves aux pommes Bœuf bourguignon bio  Carottes vichy Coulommiers Orange	Coleslaw Sauté de lapin aux pruneaux Purée maison St Paulin Compote	Maquereaux Saucisse de toulouse  Lentilles bio  Gouda Pomme de Garat	MENU VEGETARIEN Soupe de légumes Couscous végétarien Semoule Cantal Ananas	Radis aux beurre Cassolette de poisson Brocolis Yaourt bio des charentes  Gâteau coco
Semaine du 23 Novembre au 27 Novembre 2026	Sardines Rôti de porc bio  Pois cassés bio  Bûche du pilat Clémentine	MENU VEGETARIEN Salade de choux Œufs brouillés bio  Salade Chource Semoule au lait	Salade de riz Sauté de dinde au curry Poêlée de légumes Fromage blanc bio  Banane	MENU GASTRONOMADES	Soupe de légumes Poisson du jour Blé Chanteneige Pomme de Garat

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Vert = Bio et Local**  **Rouge = Maison**

DECEMBRE 2026

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2026	MENU VEGETARIEN carottes râpées et raisins secs Chili con carné Riz pilaf Tomme blanche Clémentine	Taboulé Navarin d'agneau bio  Haricots verts bio  Petit suisse Orange	Macédoine Cotelette de veau Pomme grenaille Camembert Kiwi	Céleri rémoulade Tartiflette Salade Yaourt bio des charentes  Compote	Mousse de foie Poisson du jour Duo de carottes Comté Pâtisserie
Semaine du 07 Décembre au 11 Décembre 2026	MENU VEGETARIEN Duo de choux Croque monsieur aux fromages Salade Bûche de chèvre Clémentine	Radis au beurre Cassoulet Garniture Velouté fruits	Asperges Joue de bœuf bio  PDT vapeur Mimolette Ananas	Salade de lentilles  Poulet bio  Salsifis St Nectaire Pomme de Garat	Pomelos Brandade de Morue Salade Verre de lait  Gâteau maison
Semaine du 14 Décembre au 18 Décembre 2026	Duo céleri et carottes Rôti de veau  Chou fleur St paulin Riz au lait	MENU VEGETARIEN Œufs mayonnaise  Hachis parmentier de légumes Salade Boursin Clémentine	Avocats Colombo de porc bio  Semoule Gruyère Mousse au chocolat	REPAS DE NOEL	Bouillon de vermicelle Colin Marinière Brocolis Yaourt bio des charentes  Fruit de saison

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Vert = Bio et Local**  **Rouge = Maison**