



ECOLE DE TOUVRE



MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02/11 au 06/11	Taboulé  Aiguillettes de poulet panées Petits pois étuvés  Fromage* Popdots Halloween	Crêpe à l'emmental-Salade verte Kochari (Coquillettes  , lentilles, sauce tomate, pois chiche) Crème dessert praliné Fruit de saison	Potage de légumes Chipolatas Haricots verts  persillés Fromage blanc  Biscuit	Carottes râpées  Poisson frais du jour sauce à l'aneth Riz  aux légumes Fromage* Fruit de saison
Semaine du 09/11 au 13/11	Concombre vinaigrette Steak de porc mariné Gratin de chou-fleur  Fromage* Pommes de Garat	Soupe de tomates Haché végétal Macaronis au beurre  Mini Yop à la fraise Fruit de saison	Salade de riz  au thon Filet de colin pané au corn flakes Purée de pois cassés Compote pomme-mangue Biscuit	Concombre vinaigrette Lasagne au bœuf bio Salade verte Fruit de saison
Semaine du 16/11 au 20/11	Soupe de cresson Sauté de veau aux champignons Lentilles  à l'huile de noix Fromage* Fruit de saison	Céleri rémoulade Tortellinis Ricotta-épinards Sauce au pesto Fromage* Pommes de Garat au four	Feuilleté fromage - Salade verte Fricassée de lapin persillé Salsifis à la tomate Yaourt à la vanille 	Brocolis  vinaigrette Curry de crevettes au lait de coco Riz long Indica Fromage* Fruits de saison
Semaine du 23/11 au 27/11	Soupe de potiron Sauté de porc à la moutarde Semoule aux épices  Mousse au chocolat Fruit de saison	Pâté de campagne-cornichons Poisson frais du jour Epinards  à la crème Fromage* Compote de fruits	REPAS SURPRISE DES GASTRONOMADES	Radis noir « à la croque au sel » Tartiflette au Reblochon Salade verte Fruit de saison

* Fromages du mois : Camembert, Saint Nectaire, Tomme blanche, Saint Moret , Emmental 

