MENUS novembre 2026

leCotentin
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02 novembre 2026	**03 novembre 2026**	**04 novembre 2026**	**05 novembre 2026**	**06 novembre 2026**
Pamplemousse **Œufs durs à la crème** ● **Pommes de terre vapeur** Fromage blanc ●	Betterave et maïs **Sauté de porc charcutière** ● **Haricots verts** Fromage Fruit de saison	Potage aux vermicelles **Escalopes de dinde sauce forestière** ● **Petits pois** ● Canta frais Fruit de saison	**Rôti de bœuf** ● **Gratin de chou-fleur** ● Fromage Brownies et crème anglaise ●	Celeri rémoulade ●● **Poisson pané** **Coquillettes** ● Yaourt ●●
09 novembre 2026	**10 novembre 2026**	**11 novembre 2026**	**12 novembre 2026**	**13 novembre 2026**
Carottes râpées ● **Poisson** **Semoule** ● Yaourt aux fruits mixés	Surimi sauce bulgare **Sauté de veau marengo** ● **Jardinière de légumes** ● Camembert Fruit de saison	Férié	Salade verte **Steak fromagé** **Cœur de blé** Babybel Liégeois vanille	Piémontaise **Sauté de volaille à l'espagnole** ● **Haricots beurre** Petit suisse nature Fruit de saison
16 novembre 2026	**17 novembre 2026**	**18 novembre 2026**	**19 novembre 2026**	**20 novembre 2026**
Avocat sauce cocktail **Parmentier de lentilles** ●●● Edam Compote de pomme en gourde	Toast au chèvre ● **Sauté de porc aux pruneaux** ●● **Petits pois** Fruit de saison	Cœur de palmier **Filet de merlu sauce hollandaise** ● **Riz** ● Saint paulin Fruit de saison	Endives aux noix **Filet de poulet sauce chasseur** ● **Etuvée de carottes et salsifis** ●● Riz au lait ●●●	Sardines **Sauté de bœuf au cidre** ● **Pommes au four** ●●● Fromage Tarte au chocolat ●
23 novembre 2026	**24 novembre 2026**	**25 novembre 2026**	**26 novembre 2026**	**27 novembre 2026**
Feuilleté au fromage **Escalopes de dinde au curry** ● **Haricotes plats** Ile flottante	Radis noirs vinaigrette **Jambon grillé sauce camembert** ● **Flageolets** Yaourt à boire ●●	Kiwi ● **Chili végétarien** ● **Semoule** ● Chavrou Pêche grenadine	Macédoine de légumes **Poisson** **Purée de panais** ● Petit moulé nature Fruit de saison	Coleslow **Bolognaise de bœuf** ● **Spaghettis** ● Emmental râpé Fruit de saison

Menus validés par notre diététicienne référente locale.
Toutes les viandes de boeuf sont d'origine française.
Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.52

Légende
- ● Agriculture biologique
- ● Fait Maison
- ● Bleu Blanc Cœur
- ● Produits de Normandie
- Menus végétariens