

Novembre 2026 – Restaurant scolaire de Marchémoret

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 novembre	Velouté de potiron  Rôti de porc au miel* Pommes sautées Cheddar Liégeois Vanille	Salade de pâtes au pesto Steak haché sauce ketchup Beignet de brocolis Fromage de saison	Menu végétarien Concombres bulgare Chili végétarien Emmental Eclair au chocolat	Quiche lorraine*  Quenelles de brochet Nantua Haricots beurre Yaourt nature Fruit de saison
Semaine du 16 au 20 novembre	Pâté en croute* Nuggets de poulet Gratin de courgettes  Petit suisse aux fruits Madeleine 	Œuf dur  Colin gratiné au fromage Jeunes carottes caramélisées Vache qui rit  Crème dessert praliné	Menu végétarien Salade vinaigrette Pate façon bolognaise Égrené végétal  Yaourt aux fruits mixés Brownies	Betteraves vinaigrette Emincé de poulet façon kebab Semoule  Emmental Compote pommes
Semaine du 23 au 27 novembre	Potage  Filet de poulet pané Pommes rissolées Saint-Nectaire Mousse aux marrons	Crêpe au fromage Aiguillettes de colin  Gratin d'épinards Gouda Liégeois au chocolat	Menu végétarien Carottes râpées Bouchées végétales  Haricots blanc à la tomate Chanteneige Beignet au chocolat	Salami* Sauté de dinde à l'estragon Beignets de chou-fleur  Fromage blanc sucré  Fruit de saison
Semaine du 30 au 04 décembre	Menu végétarien Pizza Omelette basquaise Haricots verts persillés Petits suisses aux fruits  Palet breton	Salade laitue Paëlla  Riz safrané  Fromage ovale Mousse au café	Pâté en croute de volaille Poisson pané Rôstis aux légumes Brie Banane 	Surimi mayonnaise Filet de poulet au jus Semoule  Tomme blanche Compote de pommes