La Chevrolière
L'eau et la terre nous sont propices

MENUS du 02 au 27 Novembre 2026



	LUNDI 02 NOVEMBRE	MARDI 03 NOVEMBRE	MERCREDI 04 NOVEMBRE	JEUDI 05 NOVEMBRE	VENDREDI 06 NOVEMBRE
SEM.45	Œuf monstrueux Carbonara de crottes de souris Cheveux de sorcière Lambeau de fromage Donuts Halloween	Perles de pâtes en salade Poulet rôti aux épices Poêlée de légumes Yaourt fermier	Duo de choux Nuggets de légumineuse Pomme de terre smiley Lait Fruit	Méli mélo de légumes en salade Pêche du jour à la créme Riz Mousse au chocolat	Velouté de doubeurre Bœuf aux oignons Blisoto aux carottes Lait Fruit
SEM.46	LUNDI 09 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	MERCREDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
	Bruschetta Longe de porc aux herbes Poêlée de légumes verts Yaourt fermier	Crème de chou fleur Blanquette de poisson Semoule Lait Fruit	ARMISTICE 11 NOVEMBRE	Oeuf mimosa Croque végétarien Salade verte Fromage Fruit	Rémoulade de légumes Fricassée de volaille au basilic Coquillettes Gateau breton
SEM.47	LUNDI 16 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	MERCREDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE
	Macédoine mayonnaise Parmentier de poisson Salade verte Yaourt fermier	Salade de légumineuse Boulettes tomate mozzarella Tajine de légumes Fromage Fruit	Paté de campagne Conchiglioni à la bolognaise Yaourt fermier Biscuit	Velouté de citrouille Sauté de porc aux pruneaux Flageolets Lait Fuit	Pizza aux fromages Fondant de bœuf Purée aux pois cassés Yaourt fermier
SEM.48	LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	MERCREDI 25 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE
	Salade indienne Poulet coco curry Dahl de lentille aux légumes Lait Fruit	Betterave vinaigrette Saucisse Purée grand mère Yaourt fermier	Salade de pâtes Filet de colin rôti Crumble de courge au parmesan Crème vanille	Potage crécy Lasagne de légumes Salade verte Fromage Fruit	Gougère Pêche du jour beurre blanc Carotte vichy Tarte aux agrumes

Les menus **sont établis sur la base des recommandations du GEMRCN**, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Nous travaillons le plus possible en lien avec des producteurs locaux. Notre approvisionnement en viandes est au maximum FRANÇAIS

L'ensemble des repas est confectionné sur place, en utilisant au maximum des produits frais et non transformés

Le Yaourt fermier est servi nature. Une garniture sucrée est disponible en accompagnement selon l'envie de l'enfant, et varie pour proposer une diversité de goûts et textures

Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenants des produits issus de **l'approvisionnement local** et des **circuits courts**.

Les plats suivis de ce logo contiennent des produits entrant dans le calcul de la loi **EGALIM** fixant comme objectif une part d'approvisionnement au moins égale, en valeur, à 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques

Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénificient d'une **"Aide UE à destination des écoles"**.

Menus végétariens les **02, 04, 12,17** et **15** Novembre