MENUS DU 02 AU 27 NOVEMBRE 2026 – ÉCOLE ROBERT ROUX

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 02 au 06 novembre 2026	Asperges à la vinaigrette Pâtes Bolognaise **(M)** Kiri Compote	Potage de légumes **(M)** Chou-fleur **(B)** Osso Bucco de Veau Fromage **(AOP)** Banane **(B)**	**Menu Végétarien** Chou blanc Quinoa à la tomate **(M)** Lentilles **(M)** Yaourt	Macédoine Colin sauce fumé Riz blanc St Nectaire laitier **(AOP)** Poire **(F)**
Semaine du 09 au 13 novembre 2026	Laitue, Maïs **(F)** Rôti de bœuf **(F)** Frites **(F)** Brie Petit Suisse **(F)**	**Menu Végétarien** Friand au fromage Légumes couscous **(M)** Brie Fruit de saison	Betteraves rouges **(B)** Lomo Flageolets Laitage **(B)**	Soupe au vermicelle **(M)** Fondue de poireaux Poisson au four sauce citron **(F)** Kiri Kiwi **(B)**
Semaine du 16 au 20 novembre 2026	Radis/beurre **(F)** Daube de bœuf **(M)** Carottes Fromage Blanc **(B)**	Soupe de Poireaux / Pommes de Terre **(M)** Crêpe Jambon / Gruyère **(M)** Orange / Pamplemousse **(F)**	**Menu Végétarien** Haricots verts à la vinaigrette Légumes au cumin **(M)** Blé Fromage Fruit de saison **(B)**	Endives, Mimolette, Noix Miettes de morue en sauce **(M)** Gâteau au yaourt **(M)**
Semaine du 23 au 27 novembre 2026	Bouillon vermicelle **(M)** Ratatouille **(M)** Côte de Porc Salade de fruits	Salade verte **(B)** Tartiflette **(M)** Clémentine	**Menu Végétarien** Carottes râpées **(M)** Haricots blancs en sauce **(M)** Laitage	Riz, Maïs, dès de Gruyère **(M)** Saumon Haricots beurre **(B)** Mimolette Fruit de saison **(B)**

B : Bio F : Frais M : Fait Maison

Menus validés par Mme FAVRET, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons – Les repas sont faits le jour même