MENUS NOVEMBRE 2026

	Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
	Salade de Pois chiches Poisson meunière Epinards à la crème Bio Vache qui rit Bio Fruit de saison	Carottes Râpées Sauté de dinde Pâtes Kiri Compote Bio	Poireaux vinaigrette Pillons de poulet à la Basquaise Pommes de terre grenailles Abondance Mousse au chocolat	Velouté de courgettes Tarte aux légumes Bio Salade verte Fromage blanc Fruit de saison	Taboulé Goulash Petits pois / carottes Bio Camembert Gâteau au yaourt
	Lundi 9 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Mercredi 11 Novembre**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**
	Avocats sauce cocktail Poulet Coco Riz Bio Meule de Savoie Fruit de saison	Concombre à la menthe Spaghettis Bio à la Carbonara Fromage râpé Fruit de saison	Férié	Velouté de Carottes Bio Tajine de légumes et Pommes de Terre Babybel Crème dessert Chocolat Bio	Salade de lentilles Escalope de Dinde Gratin de choux fleurs Bio Tarte aux pommes
	LUNDI 16 Novembre	**Mardi 17 Novembre**	**Mercredi 18 Novembre**	**Jeudi 19 Novembre**	**Vendredi 20 Novembre**
	Salade de Betteraves Cœur de Merlu au beurre blanc Macaronis Bio Pavé d'Affinois Petit suisse aux fruits	Macédoine de légumes Rôti de dinde Semoule aux petits légumes Brie Fruit de saison	Salade de de Pdt et crudités Steak haché Haricots verts Bio Tomme de Savoie Eclair à la vanille	Soupe aux légumes Chili sin carne Riz Kiri Compote et biscuit	Salade verte Croziflette Fruit de saison
	Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Mercredi 25 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
	Houmous Poisson à la bordelaise Purée de PdT/Courge Boursin Bio Yaourt aux fruits	Salade de choux Sauté de Bœuf Nouilles Chinoises Conté Crème dessert chocolat	Terrine / Cornichons Filet de poulet Gratin de patates douces Fruit de saison	Velouté de choux fleurs Tarte aux fromages Salade verte Compote de pommes et son biscuit	Salade d'endives emmental Couscous Royale Semoule Bio Gâteau Anniversaire

Menu Végétarien	Pêche durable	Produit issu de l'agriculture Biologique	Produit locaux Savoie/Haute-Savoie	Toutes nos viandes sont d'Origine française	IGP /AOP

Les menus sont réalisés conformément au Décret N°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons / Commune d'Arâches La Frasse / Restaurant scolaire des Carroz et de Flaine – Tous les menus sont susceptibles de contenir des allergènes.