MENUS NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 02/11 AU 06/11	Macédoine mayonnaise Dahl de lentilles bio* Riz bio Fromage bio Fruits de saison bio	Salade madrilène bio* Pave de bœuf à l'échalote bio local Haricot vert bio Fromage Semoule au lait biolocal*	Salade piémontaise bio* Escalope de poulet grillé bio local Carotte Vichy bio* Fromage bio Fruits de saison bio	Salade de mâche, œuf et noix bio* Croziflette au lardons et thym bio* Yaourt bio local Tarte au fruit bio*	Rillettes / cornichons bio local Poisson frais du jour Pommes vapeur bio Fromage Fruits de saison bio
DU 09/11 AU 13/11	Cèleri rémoulade bio* Hachis vegé bio local Salade verte bio Fromage bio Fruits de saison bio	Salade de pois chiche bio* Boulette d'agneau au cumin bio* Poêlée de légumes bio* Fromage Flan vanille biolocal*		Salade verte au fromage de chèvre bio* Roti de veau bio local Pâte bio Fromage blanc aux pêches bio local	Crêpe à l'emmental bio Poisson frais du jour Mijoté de petits pois bio* Yaourt bio local Fruit bio
DU 16/11 AU 20/11	Potage légumes bio Sauté de veau aux olives bio local Purée de pomme de terre bio* Fromage bio Fruit de saison bio	Salade au radis noir bio* Rôti de dinde à la moutarde bio* Semoule bio Fromage Compote bio	Salade aux noix et aux pommes bio* Chili sin carne bio* Riz bio Fromage Liégeois chocolat biolocal*	Salade perle au surimi bio* Côte de porc bio local Brocolis en gratin bio* Fromage bio Fruits de saison bio	Pâté / cornichons bio local Poisson frais du jour Blé bio Fromage Fruits au sirop
DU 23/11 AU 27/11	Feuilleté fromage bio Poulet tandoori bio local Haricots verts bio Fromage Fruit bio	Salade boulgour feta bio Nuggets vegé sauce barbecue bio Ecrasé de patate douce bio* Fromage bio Compote bio	Salade de croutons bio Chipolatas bio local Lentilles bio* Yaourt bio local Fruits de saison bio	Velouté de légumes bio* Sauté de bœuf bio local Gnocchis Fromage Fruits de saison bio	Carotte râpées bio* Poisson frais du jour Poêlée de légumes bio* Fromage bio Gaufre au sucre

Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements.
Menus réalisés sous le contrôle d'une diététicienne.

Viande et volaille 100% BIO et locale (sauf steak haché)
Lait, crème, beurre et œuf 100% BIO
Pain locale

RESTAURANT MUNICIPAL – LA ROCHE-CHALAIS
05 53 90 42 50 – www.larochechalais.fr