Lundi 2 Novembre 2026
Avocat au crabe*
Escalope de porc BBC à la moutarde*
Pomme rosty aux oignons*
Salade verte*
Flan vanille caramel bio*
Verre de lait bio*
Pain bio paysan*

Mardi 3 Novembre 2026 - *Halloween*
Betteraves crues râpées*
Parmentier de haricots verts bio et égrené végétal bio maison*
Fromage mimolette fermière bio locale*
Flan de butternut au citron bio maison*
Verre de lait bio*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 4 Novembre 2026
Concombres bio vinaigrette*
Galopin de veau*
Beignet de salsifis*
Yaourt fruix bio*
Verre de lait bio*
Pain bio paysan*

Jeudi 5 Novembre 2026
Potage de potimarron maison*
Spaghettis bio sauce bolognaise végétale bio*
Emmenthal râpé bio*
Crème dessert bio chocolat*
Verre de lait bio*
Pain bio paysan*

Vendredi 6 Novembre 2026
Terrine de saumon maison sauce cocktail*
Escalope de volaille de Licques au maroilles bio*
Pommes grenailles au romarin cuites au four*
Salade verte*
Panna cotta à la chicorée*
Verre de lait bio*
Pain bio aux céréales*

Lundi 9 Novembre 2026
Salade au chèvre et croûtons*
Brandade de cabillaud maison*
Yaourt fromage frais nature bio*
(Ajout du sucre à part)
Verre de lait bio*
Pain bio paysan*

Mardi 10 Novembre 2026
Tomate bio – mozzarella AOP*
Omelette bio aux champignons bio maison*
Jardinière de légumes bio et pdt bio maison*
Orange bio*
Verre de lait bio*
Pain bio aux céréales*

Jeudi 12 Novembre 2026
Salade de champignons bio crus aux fines herbes*
Steak de bœuf BBC sauce Boursin*
Haricots verts bio et pdt grenailles*
Pomme bio*
Verre de lait bio*
Pain bio paysan*

Vendredi 13 Novembre 2026
Tapenade de poivrons bio maison et sa focaccia*
Sauté de bœuf au paprika maison*
Coquillettes bio*
Fromage mimolette fermière bio locale*
Compote de poires bio maison*
Verre de lait bio*
Pain bio aux céréales*

***Menu végétarien**

***Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.**

Un verre de lait est servi à chaque repas.