Menus Novembre 2026

Semaine du 2 au 6 novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes bio râpées	Feuilleté à la vache qui rit	Velouté de Potimarrons	Crudités de saison (radis, carottes, choux fleur)
Petit pané de blé à l'emmental	Fricadelle de boeuf sauce curry	Jambonnettes de poulet	Colin à la bordelaise
Haricots verts bio	Poêlée de légumes de saison	Pommes de terres sautées	Riz Pilaf bio
Yaourt brassé aux fruits	Emmental bio	Yaourt à boire à la fraise bio	Petit Louis bio
Tarte aux pommes bio	Fruit de saison	Fruits de saison	Compote bio
Présence d'allergènes *: soja, sulfites, fruits à coque, lactose, moutarde*	***Présence d'allergènes*** *: soja, sulfites, fruits à coque, lactose, ,α-galactose*	***Présence d'allergènes :*** *sulfites, soja, lactose,*	***Présence d'allergènes :*** *Sulfites, soja, lactose, poissons et dérivés, fruits à coque*

Semaine du 9 au 13 novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves sauce vinaigrette	Avocat ou pomelos	Velouté de légumes de saison	Jambon cuit
Raviolis au boeuf sauce tomate	Aiguillette de poulet rôtie sauce barbecue	Oeufs durs bio	Aïoli (filet de merlu, carottes, pomme de terre, haricots verts)
Yaourt bio à la fraise	Gratin de butternut	Gratin dauphinois	Fromage blanc bio nature
Fruit de saison	Samos	Babybel	Fruit de saison
	Mousse au chocolat bio ou crème dessert vanille caramel bio	Fruit de saison	
Présence d'allergènes : *soja, sulfites, lactose,α-galactose, gluten*	***Présence d'allergènes :*** *sulfites, soja, lactose, moutarde*	***Présence d'allergènes :*** *soja, sulfites, oeufs, lactose,*	***Présence d'allergènes :*** *Sulfites, soja, lactose, poissons et dérivés*,α-galactose

Viande bovine Française /Volaille Française /Pêche durable / Appellation d'origine protégée /Indication géographique protégée / / viande porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Menus Novembre 2026

Semaine du 16 au 20 novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Quiche lorraine ou tarte aux fromages Boeuf bourguignon Poêlée de brocolis et carottes pommes de terre Yaourt nature bio Fruit de saison	Velouté de butternut Saucisses de volaille bio Lentilles bio à la provençale Petit suisse aux fruits bio Fruits de saison	Endives avec cerneaux de noix sauce vinaigrette fromagère Lasagnes végétarienne avec égrené de pois chiche Camembert Moulé à la louche Compote de pomme abricot bio	Carottes bio râpées sauce vinaigrette Filet de hoki meunière Epinards bio berlinguette Rondelé nature bio Danette au choix
Présence d'allergènes *: soja, sulfites, fruits à coque, lactose, a-galactose, oeuf,*	***Présence d'allergènes*** *: soja, sulfites, fruits à coque, lactose*	***Présence d'allergènes :*** *sulfites, soja, lactose, a-galactose, fruits à coque, gluten,*	***Présence d'allergènes :*** *Sulfites, soja, lactose, poissons et dérivés, a-galactose,*

Semaine du 23 au 27 novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Feuilles de chêne sauce vinaigrette Tortellinis ricotta épinards et à la provençale bio Philadelphia Compote aux fruits exotiques	Feuilleté hot dog ou au comté Rôti de porc à l'orange Petits pois carottes Chavroux Fruit de saison	Pois chiches ou lentilles en salade Paupiette de veau sauce forestière Gratin de Potimarron Yaourt bio nature Tarte aux pommes ou poires	Velouté Dubarry Parmentier au saumon Babybel Fruit de saison
Présence d'allergènes : soja, sulfites, lactose,moutarde, gluten	**Présence d'allergènes :** sulfites, soja, lactose, α-galactose, *fruits à coque*	**Présence d'allergènes :** *soja, sulfites, fruits à coque, lactose,* α-galactose	***Présence d'allergènes :*** *Sulfites, soja, lactose, poissons et dérivés*

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / / viande porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

www.le-box.com / tous droits réservés

Menus Novembre 2026

Semaine du 30 novembre au 4 décembre							
Lundi		**Mardi**		**Jeudi**		**Vendredi**	
Crudités de saison et St Môret bio **Gratin de macaronis aux oeufs et dés de butternuts** **Yaourt nature bio** **Compote de pomme banane vanille bio**		**Carottes râpées sauce vinaigrette** **Aile de poulet Tex mex** **Haricots vert bio persillés et pommes de terre grenaille** **Chanteneige** **Crème dessert au chocolat ou vanille bio**		**Betteraves sauce vinaigrette** **Hachis parmentier au boeuf, carottes, panais et pommes de terre** **Ortolan bio** **Fruit de saison**		**Velouté de Potimarron et pommes de terre à la vache qui rit** **Pavé de colin à la béarnaise** **Carottes bio vichy** **Yaourt aux fruits** **Fruits de saison**	
Présence d'allergènes *: soja, sulfites, lactose, gluten, oeuf*		***Présence d'allergènes*** *: soja, sulfites, lactose, moutarde, gluten*		***Présence d'allergènes :*** *sulfites, soja, lactose, a-galactose, moutarde*		***Présence d'allergènes :*** *Sulfites, soja, lactose, poissons et dérivés,*	

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / / viande porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

www.leooaax.com / tous droits réservés