

# MENUS NOVEMBRE 2025

## Ville de Quetigny



LUNDI

Du 03 au 07 novembre

- Nuggets de poulet (sauce ketchup)
- Petits pois
- Comté
- Pomme



MARDI

- Carottes râpées
- Dahl de lentilles corail
- Riz créole
- Yaourt brassé à la mirabelle



MERCREDI

- Batavia (sauce vinaigrette balsamique et miel)
- Sauté de bœuf (sauce marello)
- Pennes
- Fromage en portion
- Kiwi



JEUDI

- Taboulé
- Filet de colin (sauce fromage ail et fines herbes)
- Carottes rondelles à la crème
- Beignet au chocolat



VENDREDI

- Hachis parmentier veggie
- Cantafrais
- Banane



Du 10 au 14 novembre

- Choux rouges et carottes aux agrumes
- Légumes d'hiver façon couscous
- Semoule
- Yaourt nature sucre de canne complet



Jour férié

- Céleri râpé rémoulade
- Navarin d'agneau
- Flan de potiron
- Cantal
- Compote pomme cassis fraise



- Dos de colin (sauce Nantua)
- Blé
- Saint Albry
- Pomme



- Chou blanc
- Tortellini au gruyère (sauce fromage)
- Cubes de pêches



Du 17 au 21 novembre

- Pommes de terre en salade
- Pané de blé tomate mozzarella
- Chou vert braisé aux petits légumes
- Clémentines



- Gratin de potirons, carottes, pommes de terre au mascarpone
- Petit Nova aux fruits
- Banane



- Batavia (sauce vinaigrette)
- Aiguillette de poulet (sauce Gaston Gérard)
- Purée de panais
- Mimolette à croquer
- Gâteau basque



MENU AFRIQUE

- Chakalaka (pois chiches, haricots blanc, tomates)
- Colombo veggie (patates douces, carottes, lait de coco, épinards, poivrons)
- Cubes de mangue



- Paleron de bœuf au jus
- Frites
- Petit Louis coque
- Poire



Du 24 au 28 novembre

- Batavia (sauce vinaigrette balsamique)
- Gratin de pommes de terre façon tartiflette (allumettes fumées végétales)
- Compote pomme mirabelle



- Omelette nature
- Epinards
- Pavé d'Affinois
- Banane



- Céleri râpé rémoulade
- Sauté de veau (sauce curry)
- Boulgour
- Fromage blanc au coulis de fruits rouges
- Pomme



- Chou blanc
- Dos de lieu (sauce oseille)
- Poêlée de légumes et mini-pennes
- Tarte grillée aux cerises



- Haricots verts en salade
- Lentilles aux petits légumes
- Céréales méditerranéennes
- Yaourt vanille



**AUTRES LABELS EGALIM** (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

\* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

# MENUS NOVEMBRE 2025

Ville de Quetigny

Alternatif



LUNDI

Du 03 au 07 novembre

- Nuggets végétaux (sauce ketchup)
- Petits pois
- Comté
- Pomme



MARDI

- Carottes râpées
- Dahl de lentilles corail
- Riz créole
- Yaourt brassé à la mirabelle



MERCREDI

- Batavia (sauce vinaigrette balsamique et miel)
- Pois chiche à la tomate
- Pennes
- Fromage en portion
- Kiwi



JEUDI

- Taboulé
- Filet de colin (sauce fromage ail et fines herbes)
- Carottes rondelles à la crème
- Beignet au chocolat



VENDREDI

- Hachis parmentier veggie
- Cantafrais
- Banane



Du 10 au 14 novembre

- Choux rouges et carottes aux agrumes
- Légumes d'hiver façon couscous
- Semoule
- Yaourt nature sucre de canne complet



Jour férié

- Céleri râpé rémoulade
- Omelette nature
- Flan de potiron
- Cantal
- Compote pomme cassis fraise



- Dos de colin (sauce Nantua)
- Blé
- Saint Albray
- Pomme



- Chou blanc
- Tortellini au gruyère (sauce fromage)
- Cubes de pêches



Du 17 au 21 novembre

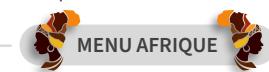
- Pommes de terre en salade
- Pané de blé tomate mozzarella
- Chou vert braisé aux petits légumes
- Clémentines



- Gratin de potirons, carottes, pommes de terre au mascarpone
- Petit Nova aux fruits
- Banane



- Batavia (sauce vinaigrette)
- Emincé végétal (sauce Gaston Gérard)
- Purée de panais
- Mimolette à croquer
- Gâteau basque



- Chakalaka (pois chiches, haricots blanc, tomates)
- Colombo veggie (patates douces, carottes, lait de coco, épinards, poivrons)
- Cubes de mangue

- Filet de poisson blanc meunière
- Frites
- Petit Louis coque
- Poire



- Filet de poisson blanc meunière
- Frites
- Petit Louis coque
- Poire



Du 24 au 28 novembre

- Batavia (sauce vinaigrette balsamique)
- Gratin de pommes de terre façon tartiflette (allumettes fumées végétales)
- Compote pomme mirabelle



- Omelette nature
- Epinards
- Pavé d'Affinois
- Banane



- Céleri râpé rémoulade
- Haricots rouges à la tomate
- Boulgour
- Fromage blanc au coulis de fruits rouges
- Pomme



- Chou blanc
- Dos de lieu (sauce oseille)
- Poêlée de légumes et mini-pennes
- Tarte grillée aux cerises



- Haricots verts en salade
- Lentilles aux petits légumes
- Céréales méditerranéennes
- Yaourt vanille



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

\* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

novembre-25

P = présence / T= trace

														
--	---	---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

**LUNDI 3**

Salade de pâtes	T			P		P		T						T
Salade de lentilles	T			P		P		T						T
Nuggets de poulets / ketchup	P			T		P		P			P			T
Nuggets veggie / ketchup		P		P			P	P			P			P
Petits pois									Absence allergènes					
Comté														P
Pomme BIO									Absence allergènes					

**MARDI 4**

Carottes râpées	T			P		P		T						T
Macédoine de légumes	T			P		P		T						T
Dahl de lentilles corail	T													
Riz créole									Absence allergènes					
Yaourt brassé à la mirabelle														P
Compote de poires									Absence allergènes					

**Mercredi 5**

Batavia sauce vinaigrette balsamique et miel	T			T		P		T	P					T
Sauté de bœuf sauce marengo	T			T		T		T			T			T
Pois chiche à la tomate									Absence allergènes					
Penne	P			P										
Fromage portion														P
Kiwi									Absence allergènes					

**Jeudi 6**

Taboulé	P	T		T		T	T	T			T		T	T
Salade Niçoise	T			P		P		T						T
Filet de colin sauce fromage ail et fines herbes	T	P	T	T			T	T			T		T	
Carottes rondelles à la crème														P
Faisselle et sucre de canne complet														P

Beignet au chocolat

P			P	T			T							P
---	--	--	---	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	---

**Vendredi 7**

Macedoine de légumes	T			P		P		T						T
x														
Œufs pochés sauce milanaise	P			P										P
Haricots beurre et pommes de terre persillés	P													P
Cantafras®														P
Banane									Absence allergènes					

**novembre -25**

P = présence / T= trace

Gélatine	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soyas	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
----------	----------	-----------	-------	-----------	----------	------------	-------	----------	--------	--------	--------	------	----------------

**LUNDI 10**

Choux rouges et carottes aux agrumes	T			T		P		T					T
Salade haricots beurre	T			T		P		T					T
Légumes d'hiver façon couscous											T		
x													
Semoule	P							T					P
Yaourt nature sucre de canne complet													P
Crème dessert vanille													P

**MARDI 11**

FERIE

**MERCREDI 12**

Céleri râpé rémoulade	T		P		P		T						T
Navarin d'agneau	T		T		T		T			T			T
Omelette nature			P										P
Flan de potiron			P										P
Cantal													P
Compote pomme cassis fraise													Absence allergènes

**JEUDI 13**

Betteraves rouges	T		P		P		T						T
x													
Dos de colin sauce Nantua	T	P	T	T			T	T			T		T
x													
Blé	P						T		T				
Saint Albray®													P
Pomme													Absence allergènes

**VENDREDI 14**

Chou blanc	T		P		P		T						T
Salade verte													Absence allergènes
Tortellini au gruyère sauce fromage	P			P		T		T					P
x													
Carré frais®													
Cubes de pêches													Absence allergènes

novembre-25

P = présence / T= trace

	Gélatine	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soyas	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Œufs	Fruits à coque
--	----------	----------	-----------	-------	-----------	----------	------------	-------	----------	--------	--------	--------	------	----------------

**LUNDI 17**

Pomme de terre en salade	T			P		P		T						T
Taboulé	P	T		T		T	T	T			T		T	T
Pané de blé tomate mozzarella	P	T		P				T		T	T			
x														
Chou vert braisé aux petits légumes														
Tomme blanche													P	
Clémentines														

Absence allergènes

**MARDI 18**

Salade de lentilles et maïs	T			P		P		T						T
x														
Filet de flétan sauce normande	T	P	T	T				T	T		T		T	
Gratin potiron carotte pdterre mascarpone														
Poêlée de légumes d'automne														
Petit nova® aux fruits													P	
Banane														

Absence allergènes

**MERCREDI 19**

Batavia sauce vinaigrette	T			T		P		T						T
Aiguillette de poulet sauce Gaston Gérard	P	T	T	P				T	T		P		T	
Emincé vegetal sauce Gaston Gérard														
Purée de panais														
Mimolette à croquer													P	
Gâteau basque														

**JEUDI 20**

Chakalaka (pois chiche, haricots blancs, tomates)	T			P		P		T						T
x														
Colombo veggie (patates douces, carottes, lait de coco, épinards, poivrons)	T	T	T	T		T	T	T		T	T		P	T
Fromage blanc													P	
Cubes de mangue														

Absence allergènes

**VENDREDI 21**

Chou rouge	T			P		P		T						T
Salade endives														
Paleron de bœuf au jus	T			T		T		T			T		T	
Poisson meunière	P	P		T				T	T		T		T	
Frites														
Petit louis® coque													P	
Poire														

Absence allergènes

novembre -25

P = présence / T= trace

	Gélatin	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soyas	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
--	---------	----------	-----------	-------	-----------	----------	------------	-------	----------	--------	--------	--------	------	----------------

LUNDI 24

Batavia sauce vinaigrette balsamique	T			T		P		T	P					T
Celeri rémoulade	T			P		P		T						T
Gratin de pommes de terre façon tartiflette (allumettes fumées de porc)	T							T						P
Gratin de pommes de terre façon tartiflette (allumettes fumées veggie)	T					T		T						P
Gouda														P

Compote pomme mirabelle

Absence allergènes

MARDI 25

Macédoine de légumes	T			P		P		T						T
x														
Omelette nature				P										
x														
Epinards												T		
Pavé d'Affinois®														P
Banane														

MERCREDI 26

Céleri râpé rémoulade	T			P		P		T						T
Sauté de veau sauce curry	T	T	T					T	T					T
Haricots rouges à la tomate														
Boulgour	P													
Fromage blanc au coulis de fruits rouges														P
Pomme														

Absence allergènes

JEUDI 27

Chou blanc	T			P		P		T						T
Betteraves rouges	T			P		P		T						T
Dos de lieu sauce oseille	T	P	T	T				T	T			T		T
Poêlée de légumes et mini-penne	P													
Saint Nectaire														P
Tarte grillée aux cerises	P			P										P T

VENDREDI 28

Haricots verts en salade	T			T		P		T						T
Salade verte														
Lentilles aux petits légumes	T													
x														
Céréales méditerranéennes	P					T		T		T	T	T		T
Yaourt vanille														P
Cubes de poires														

Absence allergènes