DESIE

MENUS NOVEMBRE 2026

Ville de Quetigny



	Du 02 au 06 novembre	Du 09 au 13 novembre	Du 16 au 20 novembre	Du 23 au 27 novembre
LUNDI	• Paleron de bœuf au jus • Flan de potiron • Saint-Paulin • Poire	MENU D'HALLOWEEN EG • Carottes râpées • Dahl de lentilles corail • Riz créole pour dahl • Orange	• Œufs pochés (sauce aurore) • Haricots beurre et pommes de terre persillées • Petit Nova aux fruits • Clémentines	• Salade batavia (sauce vinaigrette) • Gratin de pommes de terre façon tartiflette (lardons végétal) • Compote pomme / poire
MARDI	EGalim • Carottes râpées • Lentilles au miel et à la moutarde • Semoule • Yaourt brassé à la mirabelle	• Terrine de poisson (sauce mayonnaise) • Sauté de bœuf au jus • Petits pois • Yaourt au lait de brebis et sucre de canne complet	EGalim • Carottes râpées • Chili aux haricots rouges et légumes d'hiver • Riz pilaf • Yaourt à la grecque et sucre de canne complet	• Omelette nature • Epinards • Edam • Banane
MERCREDI	• Salade Batavia (sauce balsamique / miel) • Sauté de porc de montagne (sauce cancoillotte) • Penne • Produit laitier • Fruits au sirop	Jour férié	• Salade Batavia (sauce balsamique) • Boulette de bœuf (sauce tomate) • Purée de panais • Polinois • Gâteau basque	• Céleri rémoulade • Sauté de veau au thym • Gratin de choux fleurs Dubarry • Fromage blanc et crème de marron • Orange
JEUDI	• Taboulé à la semoule • Filet de colin (sauce beurre / citron) • Carottes à la crème • Faisselle et sucre de canne complet	• Dos de colin (sauce vigneronne) • Blé aux petits légumes • Tomme blanche • Kiwi	• Filet de poisson meunière • Poêlée de légumes d'automne • Saint Nectaire • Pomme	• Filet de merlu (sauce curry) • Poêlée de légumes et mini-penne • Comté • Tarte aux pommes
VENDREDI	• Tortilla • Poêlée de 4 légumes • Cantal • Pomme	• Chou blanc en salade • Tortellini au gruyère (sauce crème) • Carré frais • Compote de pomme abricot	• Chou rouge en salade • Aiguillette de poulet (sauce chasseur) • Pomme noisette • Mélange de fruits au jus de raisin	EGalim • Riz aux légumes d'hiver (petits pois, flageolets, oignons et carottes) • Petit Nova et sucre de canne complet • Clémentine

LOCAL BIO 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.

DESIE

MENUS NOVEMBRE 2026

Ville de Quetigny

Alternatif



	Du 02 au 06 novembre	Du 09 au 13 novembre	Du 16 au 20 novembre	Du 23 au 27 novembre
LUNDI	• Cocos blancs à la tomate • Flan de potiron • Saint-Paulin • Poire	MENU D'HALLOWEEN EG • Carottes râpées • Dahl de lentilles corail • Riz créole pour dahl • Orange	• Œufs pochés (sauce aurore) • Haricots beurre et pommes de terre persillées • Petit Nova aux fruits • Clémentines	• Salade batavia (sauce vinaigrette) • Gratin de pommes de terre façon tartiflette (lardons végétal) • Compote pomme / poire
	EGalim		EGalim	
MARDI	• Carottes râpées • Lentilles au miel et à la moutarde • Semoule • Yaourt brassé à la mirabelle	• Terrine de poisson (sauce mayonnaise) • Flageolets et carottes • Petits pois • Yaourt au lait de brebis et sucre de canne complet	• Carottes râpées • Chili aux haricots rouges et légumes d'hiver • Riz pilaf • Yaourt à la grecque et sucre de canne complet	• Omelette nature • Epinards • Edam • Banane
MERCREDI	• Salade Batavia (sauce balsamique / miel) • Emincé végétal (sauce cancoillotte) • Penne • Produit laitier • Fruits au sirop	Jour férié	• Salade Batavia (sauce balsamique) • Poêlée de légumes et mini-penne • Purée de panais • Polinois • Gâteau basque	• Céleri rémoulade • Céréales gourmandes • Gratin de choux fleurs Dubarry • Fromage blanc et crème de marron • Orange
JEUDI	• Taboulé à la semoule • Filet de colin (sauce beurre / citron) • Carottes à la crème • Faisselle et sucre de canne complet	• Dos de colin (sauce vigneronne) • Blé aux petits légumes • Tomme blanche • Kiwi	• Filet de poisson meunière • Poêlée de légumes d'automne • Saint Nectaire • Pomme	• Filet de merlu (sauce curry) • Poêlée de légumes et mini-penne • Comté • Tarte aux pommes
				EGalim
VENDREDI	• Tortilla • Poêlée de 4 légumes • Cantal • Pomme	• Chou blanc en salade • Tortellini au gruyère (sauce crème) • Carré frais • Compote de pomme abricot	• Chou rouge en salade • Mini-aiguillette veggie (pois et blé) • Pomme noisette • Mélange de fruits au jus de raisin	• Riz aux légumes d'hiver (petits pois, flageolets, oignons et carottes) • Petit Nova et sucre de canne complet • Clémentine

LOCAL BIO 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-26														
P = présence / T= trace	Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
LUNDI 02														
Macédoine de légumes	T			P		P		T					T	
X														
Paleron de bœuf HVE au jus	T			T		T		T			T		T	
Cocos blancs à la tomate				T		P		T					T	
Flan de potiron BIO LOC													P	
Saint-Paulin BIO													P	
Poire BIO	Absence allergène													
MARDI 03														
Carottes râpées BIO LOC	T			P		P		T					T	
Betteraves rouges à l'ail	T			P		P		T					T	
Lentilles BIO LOC au miel et à la moutarde						P			P					
Semoule BIO	P							T						
Yaourt brassé à la mirabelle BIO LOC													P	
Pomme cuite au caramel	Absence allergène													
Mercredi 04														
Salade batavia BIO sauce balsamique et miel	T			T		P		T					T	
x														
Sauté de porc de montagne (ou émincé végétal) sauce cancoillotte	T			T		T		T			T		P	
Emincé végétal sauce cancoilotte	P							P					P	T
Penne BIO	P			T				T						
Produit laitier													P	
Fruits au sirop	Absence allergène													
Jeudi 05														
Taboulé à la semoule BIO	P							T						
Salade de pommes de terre	T			P		P		T					T	
Filet de Colin MSC sauce beurre citron	T	P	T	T			T	T			T		T	
Carottes BIO LOC à la crème													P	
Faisselle et sucre de canne BIO complet EQUIT													P	
Moelleux noisette Petite Margotine®	P			P				T					P	T
Vendredi 06														
Endives et noix en salade	T			T		P		T					T	P
Radis / beurre													P	
Tortilla BIO	P			P									T	T
x														
Poêlée de 4 légumes											T			
Cantal AOP													P	
Pomme BIO	Absence allergène													

novembre-26														
P = présence / T= trace	Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
LUNDI 09														
Carottes râpées BIO LOC	T			P		P		T					T	
x														
Dahl de lentilles corail	T													
x														
Riz BIO créole pour dalh	Absence allergène													
Rouy													P	
Orange	Absence allergène													
MARDI 10														
Terrine de poisson / mayonnaise	P	P	P	P		P	P	T		T	P		P	P
Terrine de légumes	T	T	T	P		T	T	T		T	P		T	T
Saute de bœuf HVE LOC au jus	T			T		T		T			T		T	
Flageolets et carottes	Absence allergène													
Petits pois	Absence allergène													
Yaourt au lait de brebis BIO et sucre de canne BIO complet EQUIT													P	
Pomme BIO	Absence allergène													
MERCREDI 11														
0														
x														
FERIE														
0														
0														
0														
JEUDI 12														
Betteraves rouges BIO et dés de féta AOP	T			P		P		T					T	
Macédoine de légumes	T			P		P		T					T	
Dos de colin MSC sauce vigneronne	T	P	T	T			T	T			T		T	
x														
Blé BIO aux petits légumes BIO LOC	P							T		T				
Tomme blanche													P	
Kiwi BIO	Absence allergène													
VENDREDI 13														
Chou blanc BIO LOC en salade	T			P		P		T					T	
Salade batavia bio	T			T		P		T					T	
Tortellini au gruyère AOP sauce crème	P			P		T		T					P	
0														
0														
Carré frais® BIO													P	
Compote de pomme abricot HVE	Absence allergène													

novembre-26														
P = présence / T= trace	 Gluten	 Poissons	 Crustacés	 Oeufs	 Arachides	 Moutarde	 Mollusques	 Soja	 Sulfites	 Sésame	 Céleri	 Lupins	 Lait	 Fruits à coque
LUNDI 16														
Soupe de légumes d'hiver	Absence allergène													
Salade de cocos	T			P		P		T					T	
Œufs pochés sauce aurore	P			P									P	
x														
Haricots beurre et pommes de terre BIO LOC persillés	Absence allergène													
Petit Nova® aux fruits BIO													P	
Clémentines BIO	Absence allergène													
MARDI 17														
Carottes râpées BIO LOC	T			P		P		T					T	
Salade de betteraves et pommes de terre	T			P		P		T					T	
Chili aux haricots rouges BIO LOC et légumes d'hiver BIO LOC	Absence allergène													
x														
Riz BIO pilaf	Absence allergène													
Yaourt à la grecque BIO et sucre de canne BIO complet EQUIT													P	
Poire	Absence allergène													
MERCREDI 18														
Salade batavia BIO sauce balsamique	T			T		P		T					T	
Boulette de bœuf sauce tomate	T			T		T		T			T		T	
Poêlée de légumes et mini-penne	P													
Purée de panais BIO LOC													T	
Polinois AOP LOC													P	
Gâteau basque	P			P				T					P	T
JEUDI 19														
Salade de pomme de terre à l'echalote	T			P		P		T					T	
x														
Filet de poisson meunière MSC	T	P	T	T			T	T			T		T	
x														
Poêlée de légumes d'automne BIO LOC	Absence allergène													
Saint Nectaire AOP													P	
Pomme BIO	Absence allergène													
VENDREDI 20														
Chou rouge BIO LOC en salade	T			P		P		T					T	
Salade endives au noix	T			T		P		T					T	
Aiguillette de poulet LR sauce chasseur	P	T	T	P			T	T			P		T	
Mini-aiguillette veggie (pois et blé)	P	T		P				T					T	
Pomme noisette	T			T					P		T		P	
Petit Louis®													P	
Mélange de fruits au jus de raisin	Absence allergène													

novembre-26														
P = présence / T= trace	 Gluten	 Poissons	 Crustacés	 Oeufs	 Arachides	 Moutarde	 Mollusques	 Soja	 Sulfites	 Sésame	 Céleri	 Lupins	 Lait	 Fruits à coque
LUNDI 23														
Salade batavia BIO sauce vinaigrette	T			T		P		T					T	
Betteraves râpées	T			P		P		T					T	
Gratin de pommes de terre façon tartiflette (lardon de porc)	T							T					P	
Gratin de pommes de terre façon tartiflette (lardon végétal)	P					T		T		T				
0														
Tartare ail et fines herbes													P	T
Compote pomme poire BIO	Absence allergène													
MARDI 24														
Salade de lentilles et mais	T			P		P		T					T	
Salade de pâtes	T			P		P		T					T	
Omelette nature BIO				P										
x														
Epinards CE2	Absence allergène													
Edam BIO													P	
Banane BIO	Absence allergène													
MERCREDI 25														
Céleri BIO LOC rémoulade	T			P		P		T					T	
x														
Sauté de veau HVE LOC au thym	T	T	T				T	T					T	
Céréales gourmandes	P					T		P			T	T		T
Gratin de choux fleurs Dubarry	T			T							T		P	
Fromage blanc BIO LOC et crème de marron													P	
Orange	Absence allergène													
JEUDI 26														
Chou blanc BIO LOC en salade	T			P		P		T					T	
Cèleri rémoulade	T			P		P		T					T	
Filet de Merlu MSC sauce curry	T	P	T	T			T	T			T		T	
Haricot beurre salade	T			T		P		T					T	
Poêlée de légumes et mini-penne	P													
Comté AOP LOC													P	
Tarte aux pommes BIO	P			T	T								P	T
VENDREDI 27														
Haricots verts BIO en salade	T			T		P		T					T	
Salade mélangée	T			T		P		T					T	
Riz BIO aux légumes d'hiver (petits pois, flageolets BIO LOC, oignons BIO LOC, carottes BIO LOC)						T								
0														
Petit Nova® et sucre de canne BIO complet EQUIT													P	
Clémentine BIO	Absence allergène													