Aime-la-Plagne
PAYS D'ART ET D'HISTOIRE

Menus novembre 2026

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Laits et Fruits à l'école"

Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 au 6 novembre	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons Vinaigrette Saucisse de porc CE2 Sauce au jus (sv : saucisse végétale goût merguez) Sauce au jus Petits pois CE2 au jus Yaourt arôme citron au lait de la ferme des Ayguees Kiwi Bio	Carottes Bio râpées Vinaigrette à l'orange Dahl de lentilles Bio Riz de Camargue IGP pilaf Camembert Bio Pomme VER	Salade verte Vinaigrette Lasagnes au bœuf (sv : Lasagnes de légumes) Vache qui rit Bio Banane Bio	Salade de pépinette, tomates et maïs Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Chou-fleur CE2 Béchamel Suisse fruité Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons
9 au 13 novembre	Macédoine de légumes Sauce mayonnaise Paupiette de dinde Sauce au jus (sv : Omelette nature) Gratin de potiron Pont l'Evêque AOP Clémentine	Salade verte Vinaigrette Curry doux de carottes et pois chiche Riz de Camargue IGP pilaf Edam Bio Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon	Pâté de campagne CE2 (sv : Terrine de légumes) Dos de colin d'Alaska MSC au four Épinards à la Béchamel Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees Éclair au chocolat	Potage de potimarron Allumettes de porc façon carbonara (sv : Bolognaise de lentilles) Coquillettes Bio Emmental Bio râ Banane Bio
16 au 20 novembre	Mélange de carottes et chou râpé Sauce mayonnaise Pavé de merlu MSC Façon tajine Semoule Bio Tomme noire IGP Flan à la vanille	Crêpe au fromage Omelette du chef (MEA) Brocolis Bio persillés Yaourt nature BIO GAEC La Grange Poire	Salade verte Vinaigrette au xérès Le Coddle (sv : Le Coddle Saucisse végétale) Cantal AOP Compote fraîche pomme Bio ananas	Betteraves Bio Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Rôti de dinde CE2 sauce tex mex (sv : bâtonnet pané de mozzarella) Petits pois CE2 au bouillon Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Donuts
23 au 27 novembre	Salade de pommes de terre, maïs Vinaigrette à l'estragon Boulettes au bœuf Sauce aux oignons (sv : boulettes végétariennes sauce aux oignons) Gratin de butternut Yaourt arôme fruits exotiques lait de la ferme des Ayguees Pomme VER	Endives Vinaigrette aux agrumes CC Tortelloni Bio pomodore mozzarelle sauce fromagère Yaourt nature BIO GAEC La Grange Clémentine	Carottes râpées Vinaigrette à l'échalote Filet de Poisson pané MSC Gratin de brocolis Bio Saint Nectaire AOP Fondant au chocolat et haricots rouges	Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré), oignons frits, croûtons nature, Fromage blanc Jambon blanc Label Rouge (sv : œufs durs) Coquillettes Bio Emmental Bio râpé Poire

Légendes : Bio — Produits labellisés — Régions — Plat signature — Origine France

Nos menus sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.