VILLE DE VIOLAINES

MENUS MATERNELLES NOVEMBRE 2026



Semaine européenne, réduisons nos déchets !

	Du 02 au 06 novembre	Du 09 au 13 novembre	Du 16 au 20 novembre	Du 23 au 27 novembre
Lundi	Rôti de porc au thym Petits pois carotte Purée Fromage Fruit de saison	Salade lorette (mâche, céleri, betteraves) Filet de poisson sauce au beurre blanc Haricots verts persillés Riz pilaf Eclair	Omelette aux pommes de terre Salade composée Fromage Compote pomme poire	Carottes râpées Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne Duo de purées (Pommes de terre et potiron) Crumble aux fruits
Mardi	Salade verte, maïs et gouda Falafels sauce blanche Semoule aux épices Courge rôtie Mousse au chocolat	Potage de saison Mijoté de bœuf façon carbonnade flamande Frites Salade Yaourt aux fruits mixés	Coleslaw Filet de poisson sauce ciboulette Semoule aux petits légumes Liégeois	Sauté de bœuf à la napolitaine Coquillettes Fromage Salade de fruits imparfaits
Mercredi	Blanquette de poulet Et ses légumes Riz Fromage Salade de fruits frais	Férié	Escalope de dinde sauce fromagère Petits pois Pommes de terre sautées Petit suisse Fruit de saison	Velouté de légumes variés Pizza Salade Crème dessert vanille
Jeudi	Endives vinaigrette Pesca pané de filets de colin d'Alaska Brocolis Pommes de terre rôties Yaourt nature sucré	Raviolis ricotta épinards Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon braisé Carottes rôties Haricots blancs Fromage blanc coulis	Filet de poisson chapelure aux herbes Pommes campagnardes Epinards à la crème Fromage Fruit de saison
Vendredi	Bœuf strogonoff Macaronis Fromage Fruit de saison	Carottes râpées à la tomme blanche Paupiette de veau sauce brune Fondue de poireaux Pomme de terre Flan nappé caramel	Bœuf aux épices mexicaines Ratatouille Farfalles Fromage Fruit de saison	Salade fromagère « anti-gaspi » Boulettes de blé façon thaï sauce aigre douce Poêlée chinoise Riz sauté Yaourt aromatisé

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

la tribu des Petits Chefs

DUPONT RESTAURATION

VILLE DE VIOLAINES

MENUS ÉLÉMENTAIRES NOVEMBRE 2026



Semaine européenne, réduisons nos déchets !

	Du 02 au 06 novembre	Du 09 au 13 novembre	Du 16 au 20 novembre	Du 23 au 27 novembre
Lundi	Potage de légumes Rôti de porc au thym Petits pois carotte Purée Fromage Fruit de saison	Salade lorette (mâche, céleri, betteraves) Filet de poisson sauce au beurre blanc Haricots verts persillés Riz pilaf Eclair	Nem aux légumes Omelette aux pommes de terre Salade composée Fromage Compote pomme poire	Carottes râpées Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne Duo de purées (Pommes de terre et potiron) Crumble aux fruits
Mardi	Salade verte, maïs et gouda Falafels sauce blanche Semoule aux épices Courge rôtie Mousse au chocolat	Potage de saison Mijoté de bœuf façon carbonnade flamande Frites Salade Yaourt aux fruits mixés	Coleslaw Filet de poisson sauce ciboulette Semoule aux petits légumes Liégeois	Bâtonnet de surimi à la mayonnaise Sauté de bœuf à la napolitaine Coquillettes Fromage Salade de fruits imparfaits
Mercredi	Saucisson à l'ail et condiments Blanquette de poulet Et ses légumes Riz Fromage Salade de fruits frais	Férié	Haricots verts à la vinaigrette Escalope de dinde sauce fromagère Petits pois Pommes de terre sautées Petit suisse Fruit de saison	Velouté de légumes variés Pizza Salade Crème dessert vanille
Jeudi	Endives vinaigrette Pesca pané de filets de colin d'Alaska Brocolis Pommes de terre rôties Yaourt nature sucré	Œuf dur sauce cocktail Raviolis ricotta épinards Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon braisé Carottes rôties Haricots blancs Fromage blanc coulis	Betteraves à la vinaigrette Filet de poisson chapelure aux herbes Pommes campagnardes Epinards à la crème Fromage Fruit de saison
Vendredi	Betteraves à la vinaigrette Bœuf strogonoff Macaronis Fromage Fruit de saison	Carottes râpées à la tomme blanche Paupiette de veau sauce brune Fondue de poireaux Pomme de terre Flan nappé caramel	Potage de légumes Bœuf aux épices mexicaines Ratatouille Farfalles Fromage Fruit de saison	Salade fromagère « anti-gaspi » Boulettes de blé façon thaï sauce aigre douce Poêlée chinoise Riz sauté Yaourt aromatisé

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

la tribu des Petits Chefs

DUPONT RESTAURATION