Ecole publique Maupas
Percy-en-Normandie

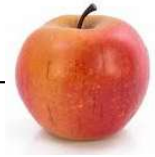
NOVEMBRE 2026

Lundi 2
Carottes râpées
Raviolis Tomate et Mozzarella
Salade Verte
Crème dessert au chocolat
« Fait Maison »

Mardi 3
Pamplemousse
Cuisse de Poulet
Purée de Pomme de Terre
Cantal
Poire

Jeudi 5
Radis Noir
Saucisse
Lentilles aux carottes
Saint Nectaire
Kiwi

Vendredi 6
Toast au Fromage
Bœuf Bourguignon
Petits pois et Carottes
Banane



Lundi 9
Betteraves et Maïs
Rôti de Dinde
Haricots Verts et Boulgour
Pont l'Evêque
Poire au sirop

Mardi 10
Salade Coleslaw
« Fait Maison »
Sauté de Veau au Haricot
Coco, Carottes et Chorizo
Fromage Blanc
Plateau de Fruit

Jeudi 12
Potage d'Automne
« Fait Maison »
Risotto de Légumes aux
Œufs Brouillés
Comté
Pomme

Vendredi 13
Céleri Rémoulade
Pain de Poisson
Brocolis et Riz
Gâteau au Mars et Céréales
« Fait Maison »

Lundi 16
Potage de Carottes
« Fait Maison »
Filet de Poulet
Haricots Plats et Semoule
Morbier
Clémentine



Mardi 17
Salade Verte au Fromage
Blanquette de Veau
Riz
Muffin au Citron
« Fait Maison »

Jeudi 19
Rillettes de Thon
« Fait Maison »
Boule au Bœuf Sauce Tomate
Pomme Pin
Panna Cotta aux Fruits

Vendredi 20
Œufs Mimosa Petits Bateaux
« Fait Maison »
Filet de Poisson
Blé à la Carotte
Yaourt aux Fruits
Plateau de Fruits



Lundi 23
Avocat et Surimi
Tartiflette
« Fait Maison »
Salade Verte
Cocktail de Fruits au Sirop

Mardi 24
Endives et Betteraves
Curry de Butternut aux Légumes
Semoule
Camembert
Poire

Jeudi 26
Salade verte au Fromage
Nugget de Poisson
Poêlée de Légumes et Riz
Pain d'Epices
« Fait Maison »

Vendredi 27
Carottes Râpées
Sauté de Dinde
Pâtes
Bûche de Chèvre
Salade de Fruits Frais
« Fait Maison »

Viande Origine France

AOP - Produits protégés fabriqués en France et en Europe

Issu de l'Agriculture Biologique

Repas Végétarien

Ce menu respecte les recommandations nutritionnelles du GEMRCN. Toutefois, des modifications peuvent avoir lieu en fonction des livraisons.Tous les plats sont fabriqués sur place.