



RESTAURANT MUNICIPAL D'INGRÉ - NOVEMBRE 2026

Retrouvez les menus proposés
sur le site www.ingre.fr
rubrique « Restauration Municipale »



A.L.S.H.				
lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Carottes râpées Sauté de veau marengo Coquillettes Comté Compote BIO	Pizza aux 3 fromages Filet de colin sauce beurre/citron Chou-fleur persillé Petit suisse Bio Fruit de saison	Salade bistrot (lardons/maïs/croutons) Cordon bleu Purée Edam Fruit de saison Bio	Menu végétarien Concombres à la crème Chili sin Carne Riz Yaourt nature Bio Eclair vanille ou chocolat	Duo de chou (rouge et blanc) Poisson à la bordelaise Ebly Camembert Bio Fruit au choix
lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Menu végétarien Œufs mayonnaise Boulettes végétales Semoule Bio/légumes couscous Emmental Bio Fruit au choix	Betteraves rouges au maïs Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur/Carottes Fromage blanc Bio Fruit au choix	ARMISTICE 1918	Salade verte au comté Sauté de dinde Haricots verts Bio Fromage de chèvre Brownies/crème anglaise	Soupe à la citrouille * Petit salé (roulé végétal) Lentilles Bio Gouda Fruit de saison
lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Velouté de tomates Sauté de veau à l'ancienne Tortis tricolores Tomme de Savoie Fruit de saison Bio	Menu végétarien Concombres sauce bulgare Risotto aux champignons Emmental Bio Compote Bio	Crêpe au fromage Poisson à la napolitaine Brocolis Bio Comté Fruit de saison	Carottes râpées à l'orange Steak haché Frites Camembert Bio Entremets vanille/chocolat	Rosette/beurre (coupelle de volaille) Aiguillettes de poulet à la crème Petits pois Yaourt aux fruits Bio Fruit de saison
SEMAINE DE LA SERD (Semaine Européenne de la Réduction des Déchets)				
lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Radis au beurre 1/2 sel Tomates farcies Riz basmati Saint Nectaire Fruits au sirop	Paté de campagne (Coupelle végétarienne) Poisson pané Purée de carottes Petit suisse pulpé Bio Banane Bio	Menu végétarien Velouté de légumes Omelette au gruyère Pâtes à la sauce tomate Yaourt nature Fruit de saison	Salade avocat/crevettes Bœuf à la provençale Poêlée ratatouille Fromage de chèvre Bio Tarte fine aux pommes	Chou blanc au comté Rôti de porc (galette végétale) Haricots verts Bio Brie Crème dessert au chocolat
lundi 30 novembre 2026				
Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce tomate Tortis tricolores Bio Emmental Bio Compote pommes/poires Bio				