



Menus novembre 2025



	Du 3 au 7 novembre	Du 10 au 14 novembre	Du 17 au 21 novembre	Du 24 au 28 novembre
LUNDI	<u>Crêpinette*</u> sauce <u>moutarde</u> <u>Jardinière de légumes</u> <u>Fromage*</u> <u>Cookie</u>	<u>Taboulé</u> <u>Sauté de bœuf #</u> <u>Carottes #</u> <u>Crème dessert</u> <u>chocolat #*</u>	<u>Macédoine de légumes #</u> <u>Pâtes au Cantal</u> <u>Clafoutis aux fruits</u>	<u>Coleslaw</u> <u>Volaille* en sauce</u> <u>Purée pommes de terre # et courgettes</u> <u>Fromage blanc #</u>
MARDI	<u>Poulet*</u> <u>Beauceron</u> <u>Ratatouille et semoule</u> <u>Fruit</u>	Féié	<u>Œuf dur #</u> <u>mayonnaise</u> <u>Feuilleté</u> <u>jambon-fromage</u> <u>Haricots verts</u> <u>Compote #</u>	<u>Émincé de bœuf #</u> <u>Choux-fleur et brocolis en gratin</u> <u>Fromage*</u> <u>Crumble</u>
MERCREDI	<u>Cake au thon</u> <u>Saucisse de veau#</u> <u>Haricots verts</u> <u>Yaourt *</u>	<u>Tartiflette</u> <u>Salade verte</u> <u>Compote #</u>	<u>Rôti de pintade*</u> <u>Trio de légumes anciens et blé</u> <u>Mousse au chocolat</u>	<u>Aligot *</u> <u>Saucisse *</u> <u>Salade de fruits</u>
JEUDI	<u>Fritons *</u> <u>Poisson sauce poivron</u> <u>Riz</u> <u>Verrine façon pêche melba</u>	<u>Longe de porc</u> <u>Sauce chorizo</u> <u>Petits pois</u> <u>Panna cotta</u>	<u>Salade verte</u> <u>Gratin dauphinois</u> <u>Paupiette de veau</u> <u>Fruit</u>	<u>Salade pomme, chèvre, roquette</u> <u>Lasagne de légumes</u> <u>Yaourt *</u> <u>Gâteau sec</u>
VENDREDI	<u>Salade pépinette au chèvre</u> <u>Gratin de choux-fleur</u> <u>Fondant au chocolat</u>	<u>Betteraves #</u> <u>Rôti de dinde *</u> <u>Purée de butternut</u> <u>Fruit</u>	<u>Carottes râpées #</u> <u>Poisson sauce beurre blanc</u> <u>Riz</u> <u>Crème aux œufs</u>	<u>Jambon braisé *</u> <u>Lentilles* #</u> <u>Fromage*</u> <u>Gâteau chocolat et crème anglaise</u>

* Produits Locaux

Produits Biologique

Plats faits maison

Végétarien

Toutes les viandes sont d'origine française

Les menus sont susceptibles de changer selon l'approvisionnement

