

Du 13 octobre au 14 novembre 2025

sous réserve de modifications

© Nathalie travaille en partenariat avec des producteurs locaux Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts **Produits Bio**

Viande de boeuf d'origine française (VBF)

Du 13 au 17 octobre : c'est la semaine du goût

Lundi 13 octobre

MENU BLANC

Céleri rémoulade

Filet de colin beurre blanc **Duo Purée blanche**

Fromage blanc sucré

Mardi 14 octobre

MENU EN "ETTE"

Rosette

Paupiettes Mogettes

Crêpe chocolat noisette

Jeudi 16 octobre

MENU DES ILES

Avocat /crabe/carotte mayo/citron

Rougail saucisse Riz

Salade de fruits exotiques

Vendredi 17 octobre

MENU LATINO

Tortilla St Moret/jambon blanc

Pizza

Napolitain

Bonnes vacances à tous









Lundi 03 novembre

Macédoine

Pâte bolognaise Emmental râpée

Crème dessert vanille

Mardi 04 novembre

Pâté

Poisson pané
Gratin/potiron/
PDT/Carotte

Fromage

Banane

Jeudi 06 novembre

Velouté de légumes

Chausson volaille bolo Lentille

Eclaire chocolat

Vendredi 07 novembre

MENU VEGGIE

Chou chinois/Maïs/dé emmental

Boulette de pois chiche et aubergine Purée carottes /panais

Kiwi

Lundi 10 novembre

Maquereau à la moutarde

Pâtes carbonara

Fromage blanc sucré

Mardi 11 novembre

férié

Jeudi 13novembre

Crêpe fromage

Sauté de porc sauce forestière Brocoli

Yaourt aromatisé

Vendredi 14 novembre

Betteraves rouges

Emincé de dinde sce curry Riz

Poires





Du 17 novembre au 05 Décembre 2025

sous réserve de modifications

© Nathalie travaille en partenariat avec des producteurs locaux Les plats notés en gras sont élaborés sur place à partir de produits bruts **Produits Bio**

Viande de boeuf d'origine française (VBF)

Lundi 17 novembre

Velouté de butternut

Poisson sauce hollandaise **Ebly**

Emmental Tarte abricot

Mardi 18 novembre

MENU VEGGIE

Carottes râpées

Bouchée mini brie panée Poêlée hivernale

Chèvre



Pommes

Jeudi 20 novembre

Rillette de sardine

Rôti de porc sauce échalotte Haricot vert

Clémentine

Vendredi 21 novembre

Céleri rave

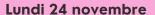
Tartiflette Salade

Compote

+pique-nique pour DEMOS







Taboulé

Escalope de dinde viennoise Trio de choux

Kiwi jaune



Mardi 25 novembre

Chou/dé de jb/carotte

Paëlla Salade

Camembert

Pêche au sirop

Jeudi 27novembre

MENU VEGGIE

Méli-Mélo de crudité

Chili sin carne Riz

Banane

Vendredi 28 novembre



Potage vermicelle

Bœuf façon pot au feu

Paris Brest





Macédoine

Couscous Semoule

Yaourt nature sucré

Mardi 02 décembre

MENU VEGGIE

Salade PDT/œufs/surimi

Chipolatas veggi haricots vert

Brie Macédoine de fruits

Jeudi 04 décembre

Carottes râpées

Paupiette de veau sauce marchande

Purée de pomme de terre

Kaki

Vendredi 14 novembre

Salami/beurre

Dos de lieu sauce armoricaine Carottes persillées

Fromage blanc (Pineau)

