

MENU NOVEMBRE 2025

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Lundi 3 Méli mélo carotte céleri Sauté de veau Boulgour BIO Tarte façon normande	Mardi 4 Pizza Sauté de Lapin et carottes Yaourt fermier BIO Fruit	Jeudi 6 Salade au jambon Rôti de porc / haricots blancs Fromage Fruit	Vendredi 7 Vélouté de butternuts Epinards à la florentine Crème dessert chocolat
Lundi 10 Saucisson sec Boulette de bœuf à l'orientale Haricots verts Fromage / fruit	Mardi 11 Vélouté de patate douce Rougail saucisses et lentilles Yaourt BIO Fruit	Jeudi 13 Salade au thon Blanquette de veau Pommes de terre vapeurs Choux à la vanille	Vendredi 14 Vélouté de légumes Saumonette à la provençale Coquillettes BIO Flamby
Lundi 17 Betteraves / maïs Poulet rôti / Haricots vets Fromage Fruit	Mardi 18 Vélouté de patate douce Bœuf bourgignon / Penne Yaourt fermier Fruit	Jeudi 20 Salade de croutons Rôti de veau et brocolis Panna cotta	Vendredi 21 Vélouté de butternuts Couscous végétarien BIO Fromage blanc BIO Fruit
Lundi 24 Carottes rapées Steak haché sauce échalottes Frites Fromage / fruit	Mardi 25 Vélouté de légumes Parmentier de lentilles Yaourt fermier Fruit	Jeudi 27 Salade emmental Sauté de porc au pruneaux Salsifis Flognarde aux poires	Vendredi 28 Vélouté de poireaux Hoki pané et gratin de pates Mousse au chocolat