

MENU DE NOVEMBRE 2025(Les menus peuvent varier selon les arrivages ou promotions)

	<u>Semaine du 3 au 7</u>	<u>Semaine du 10 au 14</u>	<u>Semaine du 17 au 21</u>	<u>Semaine du 24 au 28</u>
LUNDI	Potage bœuf vermicelle Paupiette de volaille Haricots verts Saint- paulin Yaourt nature sucré Gâteaux secs	Potage légumes Paupiette de veau Poêlée campagnarde Salade Camembert Compote/ou fruits de saison	<i>MENU VEGETARIEN</i> Salade coleslaw saucisse de blé Purée de brocolis p,de,terre Camembert Crème brûlée	Potage champignons cuisse de poulet Haricots verts Camembert Tarte aux pommes
MARDI	<i>MENU VEGETARIEN</i> Salade d'endives Quiche aux fromages Quinoa sol Tomme Clémentine	ARMISTICE	Potage de légumes Sauté de lapin à la PL moutarde Pâtes Emmental Poire	Chou fleur vinaigrette Saucisse lentilles Salade Yaourt vanille Gâteaux secs
JEUDI	Carottes râpées Poisson du jour Riz Vache qui rit Salade de fruits	<i>MENU VEGETARIEN</i> Betteraves vinaigrette Pané de blé fromage Purée de légumes verts yaourt cerise	Salade de pommes de terre /thon Poisson Petits pois carottes Kiri Pomme au four B	Salade d'automne Poisson Épinards Boursin Beignet aux pommes
VENDREDI	Salade verte /dés comté Escalope de dinde Frites yaourt fruits Raisins	Feuilleté fromage Poisson Haricots verts Salade PL Refrain Salade de fruits	Rillettes de lapin/cornichon Sauté de bœuf Purée de butternut Salade Chanteneige Gâteau aux pommes	<i>MENU VEGETARIEN</i> Potage légumes vermicelle Tarte aux poireaux Poêlée quinoa aux légumes Petit suisse kiwi

Légumes et fruits crus, Légumes et fruits cuits, Féculents, Bœuf/volaille/poisson/porc/veau/œuf/abat, Produits laitiers, Pêche durable(P), Appellation origine protégée/contrôlée(AOP)(AOC), Produits locaux(PL), France(F), Bio(B)