

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	MENU VEGETARIEN 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	MENU VEGETARIEN 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	MENU VEGETARIEN 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	MENU VEGETARIEN Potage légumes vermicelle Tarte aux poireaux Poêlée quinoa aux légumes Petit suisse kiwi

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