

MENUS NOVEMBRE 2025

*P'tit point produits :

Depuis plusieurs années, nous privilégions nos producteurs locaux pour les produits frais.





La Nature à table nous propose un nombre de produits d'épicerie issu de l'agriculture biologique (huile d'olive, riz, etc...).

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nous poursuivons les commandes auprès de « Terroirs 71 », un regroupement de fournisseurs locaux de la filière HVE et/ou bio, où nous commandons notamment des yaourts, compotes, et de la viande.

Le pain est fourni par la boulangerie d'Hurigny

Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
3 novembre	4 novembre	6 novembre 	7 novembre
Betteraves rouges	Friand	Velouté de butternut	Salade verte
Poisson citron basilic	Escalope de dinde à la crème	Quenelle à la sauce tomate	Saucisson cuit
Pâtes	Brocolis	Riz	Pommes de terre à la vapeur
Tarte au flan	Fruits	Crème dessert	Compote
10 novembre	11 novembre	13 novembre 	14 novembre
Soupe de vermicelle	FÉRIÉS	Salade de pâtes	Mâche
Poisson au cheddar		Roulé au fromage	Chili con carne
Epinards		Haricots verts	
Yaourts sucrés / fruits de saison		Brownies maison	Fromage / Clémentine
17 novembre	18 novembre	20 novembre	21 novembre 
Céleri rémoulade	Velouté de poireaux et Kiri	Choux chinois et ses croûtons	Tarte au fromage
Pilons de poulet tex mex	Jambon braisé	Poisson à la bordelaise	Salade de lentilles
Pommes de terre rissolées	Choux verts	Purée de potiron	Riz
Pana cotta et son coulis	Brie et fruits	Banane	Fromage frais fruité et biscuit
24 novembre	25 novembre 	27 novembre	28 novembre
Salade verte	Soupe de vermicelle	Endive au bleu	Soupe de légumes
Steak haché	Œuf florentine	Nuggets de poisson	Rôti de porc à la moutarde
Frites		Pâtes	Chou-fleur gratiné
Compote	Fromage et gâteau maison	Fruits	Yaourt sucré