

MENUS NOVEMBRE 2025

*P'tit point produits :

Depuis plusieurs années, nous privilégiions 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 Poisson citron basilic Pâtes	Friand Escalope de dinde à la crème Brocolis	Velouté de butternut Quenelle à la sauce tomate Riz	Salade verte Saucisson cuit Pommes de terre à la vapeur
Tarte au flan	Fruits	Crème dessert	Compote
10 novembre	11 novembre	13 novembre 	14 novembre
Soupe de vermicelle Poisson au cheddar Epinards	FÉRIÉS	Salade de pâtes Roulé au fromage Haricots verts	Mâche Chili con carne
Yaourts sucrés / fruits de saison		Brownies maison	Fromage / Clémentine
17 novembre	18 novembre	20 novembre	21 novembre 
Céleri rémoulade Pilons de poulet tex mex Pommes de terre rissolées	Velouté de poireaux et Kiri Jambon braisé Choux verts	Choux chinois et ses croûtons Poisson à la bordelaise Purée de potiron	Tarte au fromage Salade de lentilles 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 Steak haché Frites	Soupe de vermicelle Œuf florentine	Endive au bleu Nuggets de poisson Pâtes	Soupe de légumes Rôti de porc à la moutarde Chou-fleur gratiné
Compote	Fromage et gâteau maison	Fruits	Yaourt sucré