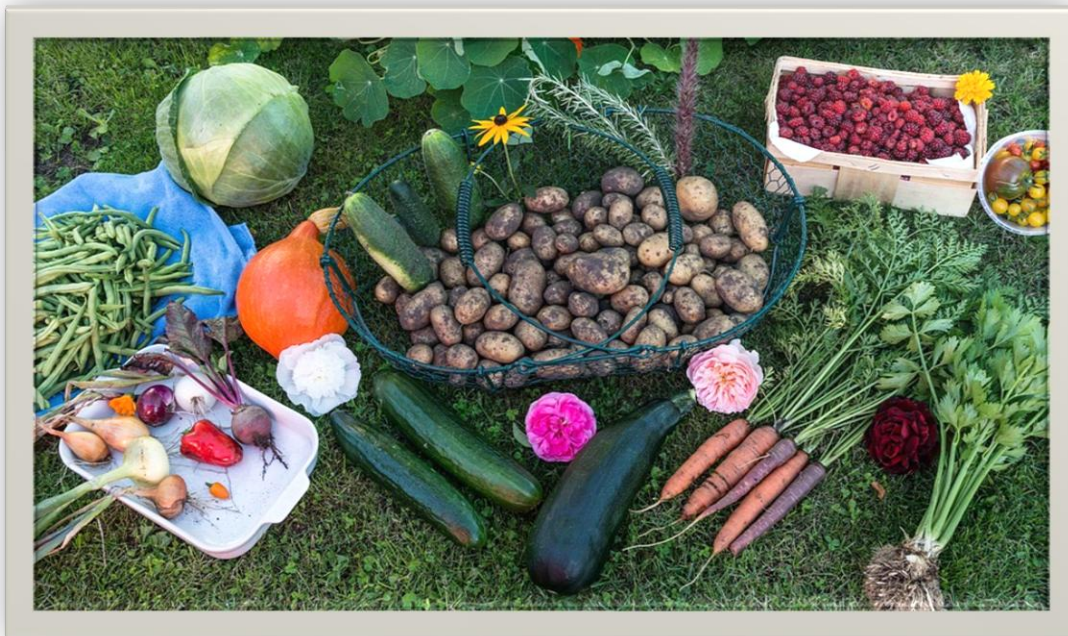




MENUS – NOVEMBRE 2025

Lundi 03	Betterave en vinaigrette – ravioli – compote
Mardi 04	Crêpe aux fromages – longe de porc au thym Label Rouge – poêlée de brocoli et champignons – yaourt aux fruits mixés bio
Jeudi 06	Salade de lentilles bio – curry de légumes à l'indienne – fruit de saison
Vendredi 07	Macédoine de légumes rémoulade – parmentier de poisson – salade verte – salade de fruits
Lundi 10	Salade mélangée aux pommes, noix, raisins sec et emmental – spaghetti bolognaise bio – fruits de saison bio
Jeudi 13	Potiron rôti aux herbes de provence – falafel semoule et tajine de légumes – fruits de saison
Vendredi 14	Quiche lardons et champignons – bœuf Bourguignon – carotte à la crème bio – flan à la vanille et biscuit
Lundi 17	Betterave crue râpée en vinaigrette – chili sin carne maison – yaourt aromatisé
Mardi 18	Saucisson à l'ail fumé – rôti de veau sauce madère – haricots verts au beurre – fruit
Jeudi 20	Céleri rémoulade aux noix – jambonneau au thym – pâtes bio au beurre – liégeois au chocolat bio
Vendredi 21	Feuilleté au fromage bio – pavé de Hoki sauce au beurre blanc – épinards en gratin – fruit de saison bio
Lundi 24	Salade verte, emmental et mimolette – haut de cuisse de poulet jaune grillé – riz créole bio – fruit de saison
Mardi 25	Taboulé bio – steak de soja à la sauce tomate – haricots beurre extra fins sautés – yaourt vanille bio
Jeudi 27	Chou rouge aux pommes bio – filet de merlu sauce bonne femme – pommes de terre vapeur maison – crème dessert au caramel
Vendredi 28	Crème de lentilles – rôti de dinde au jus – poêlée de légumes – fruit de saison

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.

Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET