

Menus Novembre 2025

Lundi 3

Coleslaw
Hachi parmentier
Salade verte
Flan vanille

Mardi 4

Betteraves Bio
Poulet "Aldabia"
Frites
Pommes Bio

Mercredi 5

Guiche Lorraine
Filet de Hoky
Duo de haricots et
flageolets Bio
Pâtisserie

Jeudi 6

Soupe butternuts et
carottes
Palet de Fromage
Haricot verts bio
Yaourt sucré

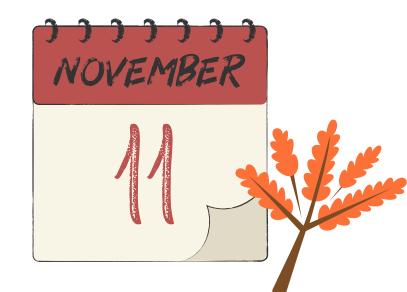
Vendredi 7

Chorizo et cornichons
Poisson à la Provençale
Pâtes Bio 'Euskal Pastak'
Compote bio et biscuit

Lundi 10

Tomate mozzarella
Saucisse "Ferme des
Acacias"
Lentilles braisées Bio
Yaourt bio

Mardi 11



Mercredi 12

Carottes râpées
Jambon braisé
Petit pois Carottes bio
Gâteau basque

Jeudi 13

Salade verte au croûtons
Tortilla
Pomme de terre rôtie
Compote de Pomme
"Local Pote"

Vendredi 14

Concombre vinaigrette Bio
Gratin de pâtes
Eauskal Pastak Bio
Cheddar et Mozzarella
Fromage blanc

Lundi 17

Oeuf mayonnaise Bio
Lasagne
Salade verte
Flan vanille

Mardi 18

Taboulé
Cuisse de Poulet rôti
Purée de Pomme de terre
Fruit de saison

Mercredi 19

Betterave vinaigrette Bio
Merlu rôtie
Haricot beurre Bio
Pâtisserie

Jeudi 20

Soupe d'automne
Palet tomate mozzarella
Sémoule au beurre
Yaourt sucré

Vendredi 21

Saucisson sec
Brandade gratinée
Salade verte
Compote bio et biscuit

Lundi 24

Céleri rémoulade
Chipolata "Ferme des
Acacias"
Lentilles braisées
Yaourt aux fruits

Mardi 25

Salade parisienne
Boeuf bourguignon
Riz blanc Bio
Compote de pomme

Mercredi 26

Carottes râpées
Merlu à la Provençale
Haricots vert
Tarte aux pommes

Jeudi 27

Salade verte aux croûtons
Poulet "Aldabia" au curry
Pomme de terre rôtie
Fromage

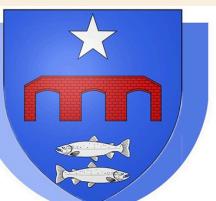
Vendredi 28

Bouillon vermicelle
Gratin de pâtes bio
Epinard crème et gruyère
Yaourt chocolat

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction des cours et arrivages

NOTES

- Bio et/ou local
- Végétarien



COMMUNE
D'URT

