



MENU DU 3 AU 28 NOVEMBRE 2025

	Du 3 au 7 Novembre	qualité	Du 10 au 14 Novembre	qualité	Du 17 au 21 Novembre	qualité	Du 24 au 28 Novembre	qualité
LUNDI	<p>Tourin à la tomate Filet de poisson pané Gratin de chou-fleur Mimolette Crème aux spéculoos</p>	 	<p>Repas Végétarien Repas Végétarien</p> <p>Batavia au maïs Blanquette d'haricots-blancs Riz créole Vache Picon Fruit frais de saison</p>	 	<p>Velouté de pois-cassés Colombo de porc Carottes rôties Gouda Yaourt aromatisé</p>	 	<p>Repas Végétarien Repas Végétarien</p> <p>Œuf dur mayonnaise Coquillettes Sauce Napolitaine Coulommiers Fruit frais de saison</p>	
MARDI	<p>Salade mêlée aux croûtons Tajine de dinde aux pruneaux Semoule Brie Fruit frais de saison</p>	 						
JEUDI	<p>Repas Végétarien Betteraves vinaigrette Quiche au cheddar Salade Iceberg Chantaillou Yaourt à la vanille</p>	 	<p>Les recettes de Mamie Les recettes de Mamie</p> <p>Potage de "Mamie" Jambon blanc Gratin de macaronis Camembert Pain Perdu</p>	 	<p>Soupe Alphabet Poisson du jour sauce citron Brocolis Gouda Cake au potiron</p>	 	<p>Menu des enfants</p> 	
VENDREDI	<p>Bouillon aux vermicelles Bœuf bourguignon Carottes Vichy Emmental Fruit frais de saison</p>	 	<p>Chou chinois sauce blanche Parmentier de poisson A la courge butternut Cantal Compote de pommes</p>	 	<p>Carottes râpées Paleron de bœuf braisé Purée de pommes de terre Mimolette Fruit frais de saison</p>	 	<p>Soupe de poireaux au curry Fricassée de la mer Boulgour Edam Fruit frais de saison</p>	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC



Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -