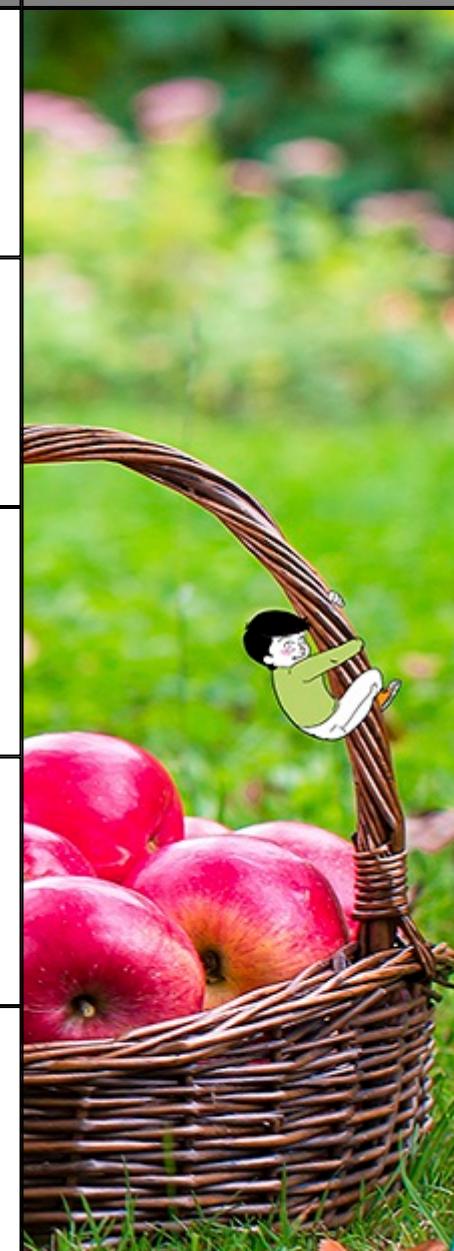


V/M ECHALAS - C.L.
Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Menus



	Lundi	Chou rouge râpé - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Hachis parmentier de boeuf /Parmentier de lentilles Bio à la tomate Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional) Poire
	Mardi	
	Mercredi	Salade iceberg - Vinaigrette au xérés Rôti de dinde - Sauce aux oignons /Omelette du chef au fromage Petits pois Bio Vache qui rit Bio Madeleine Bio
	Jeudi	Potage de légumes verts Gratin de pâte alpina à la béchamel Mimolette Bio Pomme région
	Vendredi	Mélange de carottes et panais râpés - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Gratin de potiron Béchamel Yaourt aromatisé Bio mûres de la GAEC des 2 rivières région Gâteau du chef aux noisettes et au miel



V/M ECHALAS - C.L.
Du 17/11/2025 au 21/11/2025

Menus



Lundi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette persillée
 Sauté de dinde FR - Sauce dijonnaise
 /Pavé de merlu MSC - Sauce dijonnaise
Haricots verts Bio à l'ail
Gouda Bio
 Flan nappé caramel

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Boulettes au boeuf - Sauce napolitaine
 /Boulettes végétariennes - Sauce napolitaine
Fusilli Bio
Emmental Bio râpé
 Clémentine

Mercredi

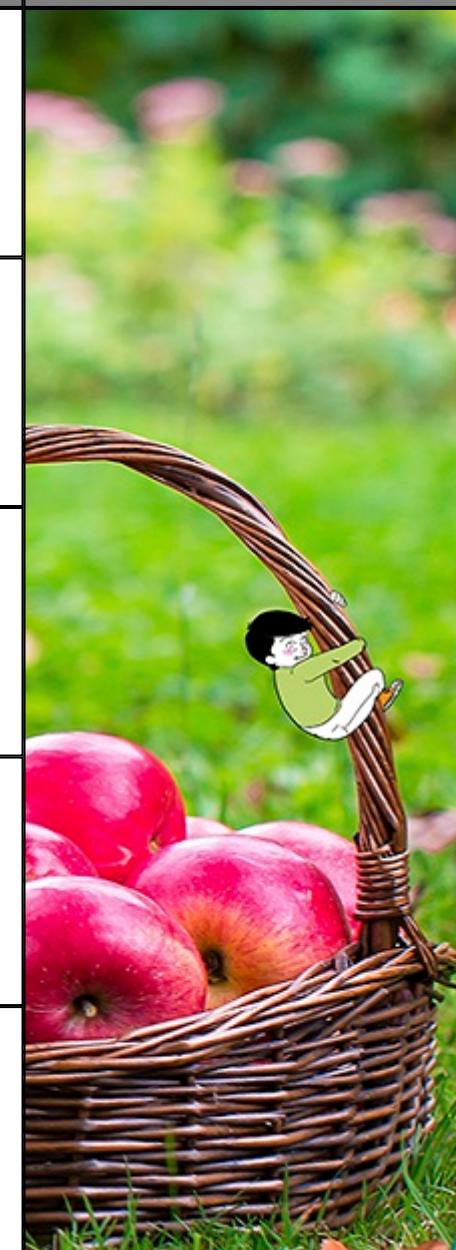
Carottes Bio râpées - Vinaigrette aux agrumes
Saucisse de Toulouse région
 /Saucisse végétale
 Purée de pommes de terre
 Yaourt HVE arômatisé fruits de bois **au lait de la ferme des Ayguees région**
 Kaki

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette au balsamique
Omelette Bio du chef (oeuf Bio)
 Epinards béchamel
Yaourt Bio sucré
 Donuts au sucre

Vendredi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge
 /Terrine de légumes - Sauce mayonnaise
 Filet de colin MSC - Sauce tomate
Semoule Bio
 Suisse fruité
 Compote fraîche **pomme Bio** mangue

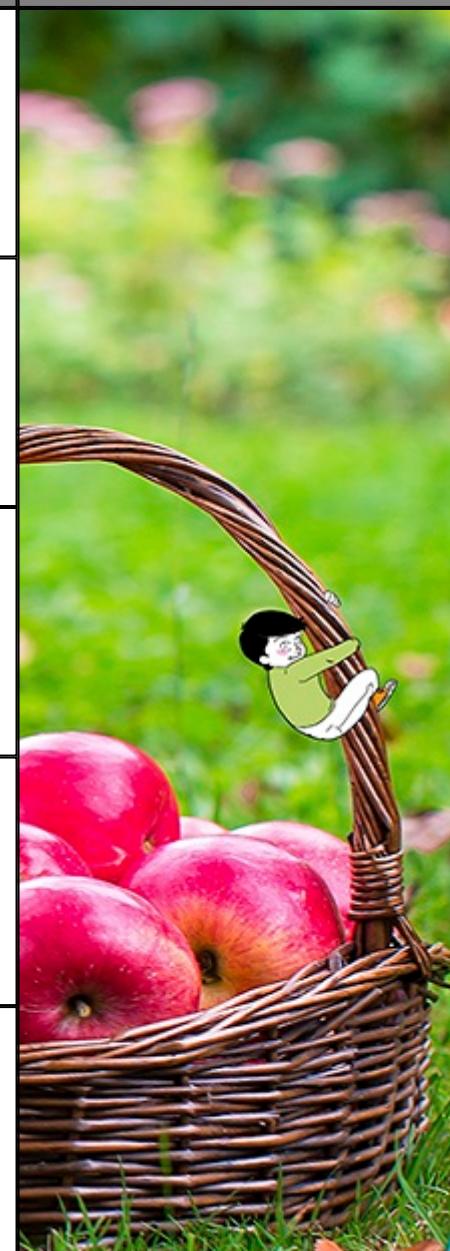


V/M ECHALAS - C.L.
Du 24/11/2025 au 28/11/2025

Menus



	Lundi	Potage Dubarry (concentré) Gratin de gnocchis au potiron et cheddar Saint Nectaire AOP Clémentine
	Mardi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Paupiette au veau FR /Galette végétarienne - Sauce napolitaine Brocolis à l'ail Yaourt arôme coco Bio GAEC des 2 rivières (régional) Poire
	Mercredi	Lentilles Bio - Vinaigrette à l'échalote Sauté de poulet région - Sauce Marengo /Filet de colin MSC - Sauce Marengo Haricots beurre persillés Brie Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon
	Jeudi	Salade Krautsalat - Vinaigrette Saucisse de porc CE2 - Sauce currywurst /Saucisse végétale - Sauce currywurst Pommes de terre cubes rissolées Yaourt Bio nature Moelleux chocolat façon forêt Noire du chef
	Vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique Filet de lieu noir MSC - Sauce aurore Riz de camargue IGP créole Camembert Bio Banane Bio



*Nos menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine Française.*

V/M ECHALAS - C.L.
Du 01/12/2025 au 05/12/2025

Menus



Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette au ketchup
Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons
/Filet de colin MSC - Sauce champignons
Carottes Ce2 à l'ail
Bournette du Vercors Bio
Pomme région

Mardi

Endives - Vinaigrette au balsamique
Jambon blanc issu de porc Label Rouge
/Oeufs durs - Sauce mayonnaise
Macaronis Bio
Emmental Bio râpé
Flan au chocolat

Mercredi

Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise
Boulettes au boeuf - Sauce aux olives
/Boulettes végétariennes - Sauce aux olives
Boulgour
Mimolette Bio
Compote fraîche pomme Bio et coing

Jeudi

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes
Poisson blanc meunière MSC
Epinards béchamel
Verre de **lait Bio**
Quatre quart du chef nature

Vendredi

