

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

Menus

api

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

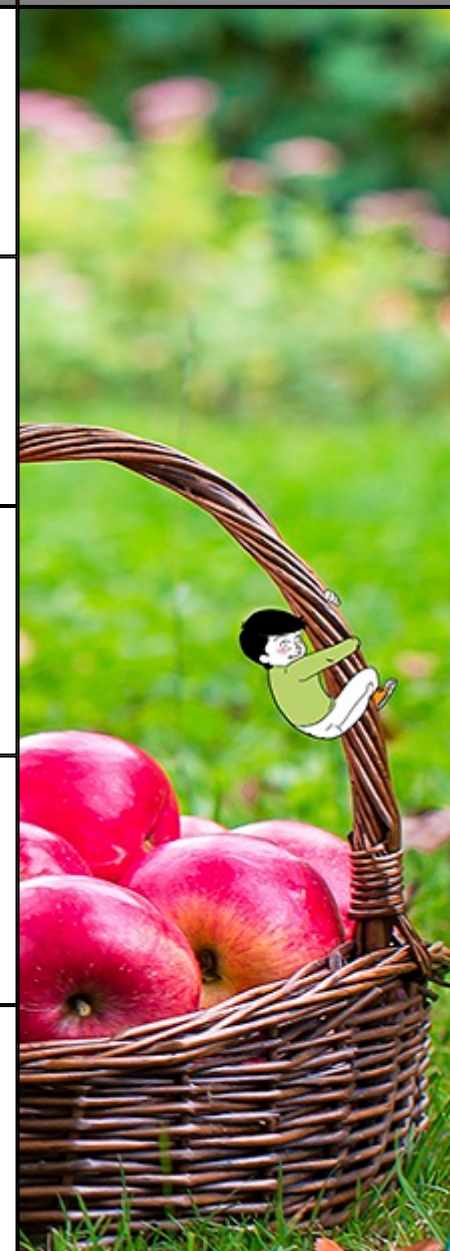
Salade iceberg - Vinaigrette au xérès  
Rôti de dinde - Sauce aux oignons  
/Omelette du chef au fromage   
**Petits pois Bio**   
**Vache qui rit Bio**   
**Madeleine Bio**

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  - 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

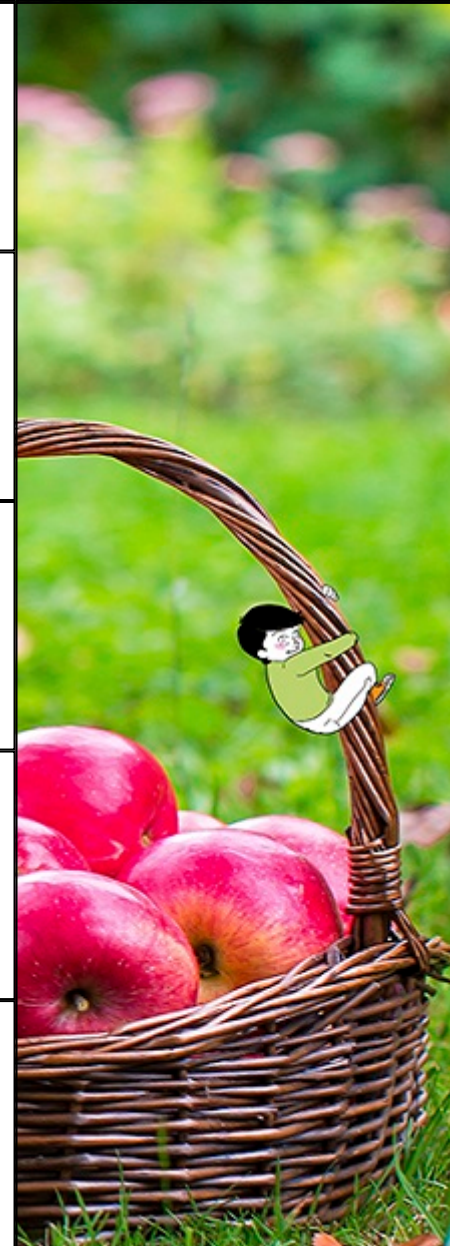
**Carottes Bio**  râpées  - Vinaigrette aux agrumes  
**Saucisse de Toulouse région**   
 /Saucisse végétale  
 Purée de pommes de terre  
 Yaourt HVE aromatisé fruits de bois **au lait de la ferme des Aygües région**    
 Kaki

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  



**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 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 🇫🇷 - Sauce napolitaine  
/Galette végétarienne - Sauce napolitaine  
Brocolis à l'ail  
**Yaourt arôme coco Bio** GAEC des 2 rivières (**régional**) 🌱 🇫🇷  
Poire

Mercredi

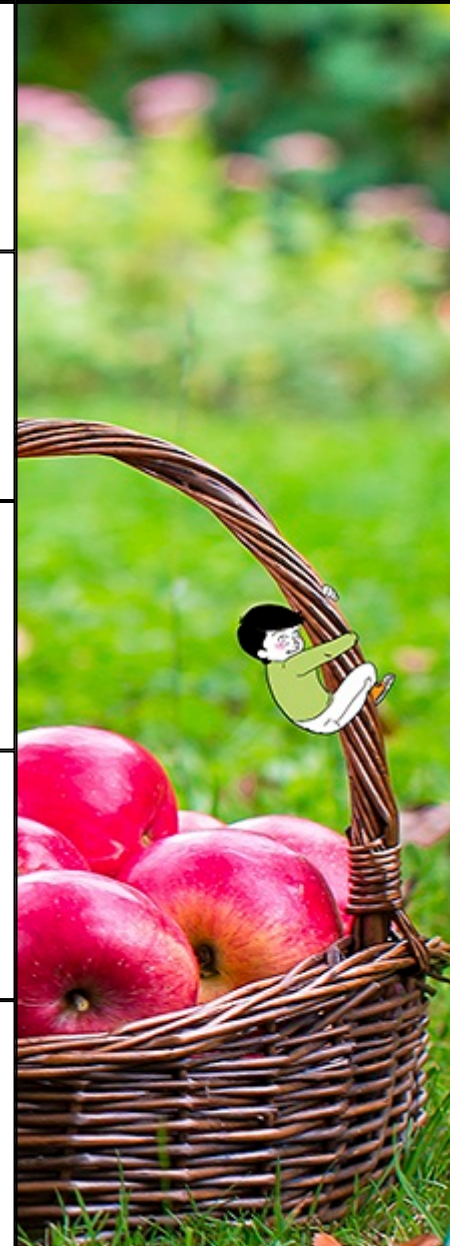
**Lentilles Bio** 🌱 - Vinaigrette à l'échalote  
**Sauté de poulet** région 🇫🇷 - Sauce Marengo  
/Filet de colin MSC 🇫🇷 - Sauce Marengo  
Haricots beurre persillés  
Brie  
Crème dessert caramel HVE **au lait de la ferme de Chambon** 🇫🇷 🇫🇷

Jeudi

Salade Krautsal - 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** 🌱



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

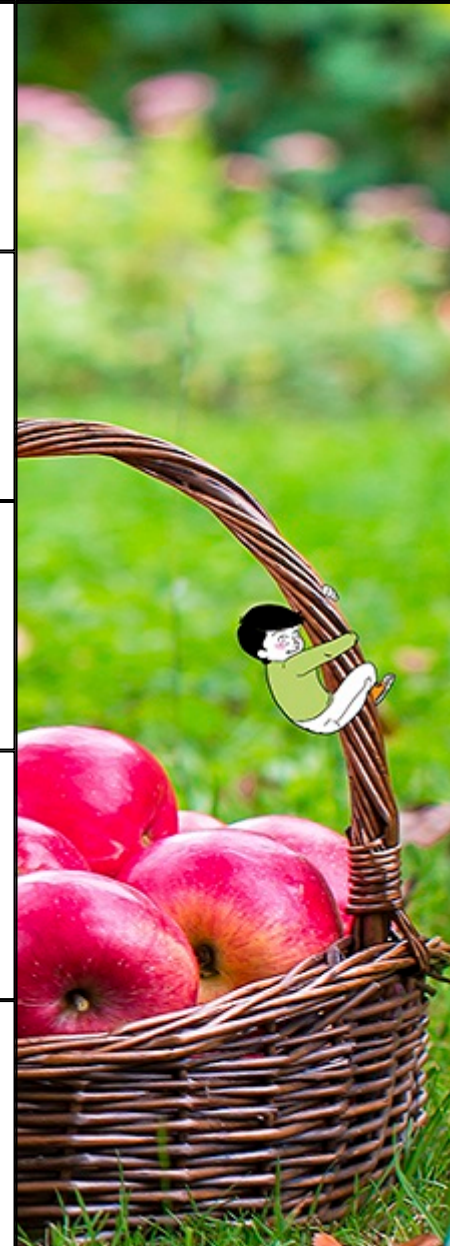
Mercredi

**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



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