Novembre 2025	lundi 3/11		mardi 4/11 véggé		jeudi 6/11		vendredi 7/11	
semaine 45	Roulé macedoine	10/1	potages lentilles corail		céleri rémoulade	3/10 /12	AB salade endives au bleu	10,
	boudin blanc	7/1	tarte aux légumes 1/	1/3/7	poisson frais	4	roti de bœuf	1
	purée de patate douce	7		1/3//	riz thai	1	gratin de choux fleur	7
	fromage	7	fromage	7	babybel	7	AB yaourt bio	7
	fruit fruit		t fruit		mousse chocolat	3/8	ABcompote maison bio	
	lundi 10/11				jeudi 13/11 menu des enfants		vendredi 14/11 vegge	
	rillette de porc		FERIE		salade de pdt au thon de Mayleen	10/1 2/4	potage de légumes	
semaine 46	gratin de pate au poisson	7/1/			steack haché d'Alice		carmemtier veggé	
scillaine 40		3/4			salsifis persillés		-	
	petit suisse	7			pana cotta d'Yvana	7	fromage	7
	fruit				crepe au nutella de Leopold	1/3/ 7/8	fruit	
	lundi 17/11		mardi 18/11 véggé		jeudi 20/11		vendredi 21/11	
semaine 47	champignon à la crème	7	soupe à la citrouille	7	choux rouge	10/1 2	feuilletée au fromage	1/
	escalope de dinde viennoise	1/3/	tortillas oignons pommes de terre	7/3	sauté de lapin		filet de hoki	4
	poelée de legumes		pornines de terre		haricots vert	7	' blé]1
	fromage	7	yaourt	7	fromage	7	fromage	7
	compote		fruit		riz au lait au four	1/7	fruit	
	lundi 24/11 véggé		mardi 25/11		jeudi 27/11 menu ananas		vendredi 28/11 bio	
semaine 48	potage tomate vermicelle	1/3	concombre à la crème	7/12	salade ananas crevette	2/10 /3/	pireau à la vinaigrette	10
	œufs florentine	3/7/	cervelas campagnard	7	curry de cabillaud coco	4/8/ 7	lanquette de poulet	7
			Petits pois carottes		riz créoles	1	semoules	1
	fromage	7	petits suisse aux fruits	7	fromage	7	fromage blanc bio	7
	fruit		tarte aux pommes	1/3/8	compoté ananas pistache	8	△B fruit 🎕	
Céréales	2 Crustacés 3 œufs		4 poissons 5 Arachide		6 Soja 7 Lait		8 Fruit à coque	

1 Céréales

2 Crustacés 3 œufs 11 graine 12 sulfites 4 poissons 5 Arachide 13 Lupin 6 Soja 7 Lait 14 mollusques 8 Fruit à coque 9 Céleri 10 Moutarde

Nos plats sont confectionnés sur place par notre équipe de cuisine. Les viandes sont d'origine française.











Novembre 2025	lundi 3/11		mardi 4/11 véggé		jeudi 6/11		vendredi 7/11	
semaine 45	Roulé macedoine	10/1	potages lentilles corail		céleri rémoulade	3/10 /12	AB salade endives au bleu	10,
	boudin blanc	7/1	tarte aux légumes 1/	1/3/7	poisson frais	4	roti de bœuf	1
	purée de patate douce	7		1/3//	riz thai	1	gratin de choux fleur	7
	fromage	7	fromage	7	babybel	7	AB yaourt bio	7
	fruit fruit		t fruit		mousse chocolat	3/8	ABcompote maison bio	
	lundi 10/11				jeudi 13/11 menu des enfants		vendredi 14/11 vegge	
	rillette de porc		FERIE		salade de pdt au thon de Mayleen	10/1 2/4	potage de légumes	
semaine 46	gratin de pate au poisson	7/1/			steack haché d'Alice		carmemtier veggé	
scillaine 40		3/4			salsifis persillés		-	
	petit suisse	7			pana cotta d'Yvana	7	fromage	7
	fruit				crepe au nutella de Leopold	1/3/ 7/8	fruit	
	lundi 17/11		mardi 18/11 véggé		jeudi 20/11		vendredi 21/11	
semaine 47	champignon à la crème	7	soupe à la citrouille	7	choux rouge	10/1 2	feuilletée au fromage	1/
	escalope de dinde viennoise	1/3/	tortillas oignons pommes de terre	7/3	sauté de lapin		filet de hoki	4
	poelée de legumes		pornines de terre		haricots vert	7	' blé]1
	fromage	7	yaourt	7	fromage	7	fromage	7
	compote		fruit		riz au lait au four	1/7	fruit	
	lundi 24/11 véggé		mardi 25/11		jeudi 27/11 menu ananas		vendredi 28/11 bio	
semaine 48	potage tomate vermicelle	1/3	concombre à la crème	7/12	salade ananas crevette	2/10 /3/	pireau à la vinaigrette	10
	œufs florentine	3/7/	cervelas campagnard	7	curry de cabillaud coco	4/8/ 7	lanquette de poulet	7
			Petits pois carottes		riz créoles	1	semoules	1
	fromage	7	petits suisse aux fruits	7	fromage	7	fromage blanc bio	7
	fruit		tarte aux pommes	1/3/8	compoté ananas pistache	8	△B fruit 🎕	
Céréales	2 Crustacés 3 œufs		4 poissons 5 Arachide		6 Soja 7 Lait		8 Fruit à coque	

1 Céréales

2 Crustacés 3 œufs 11 graine 12 sulfites 4 poissons 5 Arachide 13 Lupin 6 Soja 7 Lait 14 mollusques 8 Fruit à coque 9 Céleri 10 Moutarde

Nos plats sont confectionnés sur place par notre équipe de cuisine. Les viandes sont d'origine française.











Novembre 2025	lundi 3/11		mardi 4/11 véggé		jeudi 6/11		vendredi 7/11	
semaine 45	Roulé macedoine	10/1	potages lentilles corail		céleri rémoulade	3/10 /12	AB salade endives au bleu	10,
	boudin blanc	7/1	tarte aux légumes 1/	1/3/7	poisson frais	4	roti de bœuf	1
	purée de patate douce	7		1/3//	riz thai	1	gratin de choux fleur	7
	fromage	7	fromage	7	babybel	7	AB yaourt bio	7
	fruit fruit		t fruit		mousse chocolat	3/8	ABcompote maison bio	
	lundi 10/11				jeudi 13/11 menu des enfants		vendredi 14/11 vegge	
	rillette de porc		FERIE		salade de pdt au thon de Mayleen	10/1 2/4	potage de légumes	
semaine 46	gratin de pate au poisson	7/1/			steack haché d'Alice		carmemtier veggé	
scillaine 40		3/4			salsifis persillés		-	
	petit suisse	7			pana cotta d'Yvana	7	fromage	7
	fruit				crepe au nutella de Leopold	1/3/ 7/8	fruit	
	lundi 17/11		mardi 18/11 véggé		jeudi 20/11		vendredi 21/11	
semaine 47	champignon à la crème	7	soupe à la citrouille	7	choux rouge	10/1 2	feuilletée au fromage	1/
	escalope de dinde viennoise	1/3/	tortillas oignons pommes de terre	7/3	sauté de lapin		filet de hoki	4
	poelée de legumes		pornines de terre		haricots vert	7	' blé]1
	fromage	7	yaourt	7	fromage	7	fromage	7
	compote		fruit		riz au lait au four	1/7	fruit	
	lundi 24/11 véggé		mardi 25/11		jeudi 27/11 menu ananas		vendredi 28/11 bio	
semaine 48	potage tomate vermicelle	1/3	concombre à la crème	7/12	salade ananas crevette	2/10 /3/	pireau à la vinaigrette	10
	œufs florentine	3/7/	cervelas campagnard	7	curry de cabillaud coco	4/8/ 7	lanquette de poulet	7
			Petits pois carottes		riz créoles	1	semoules	1
	fromage	7	petits suisse aux fruits	7	fromage	7	fromage blanc bio	7
	fruit		tarte aux pommes	1/3/8	compoté ananas pistache	8	△B fruit 🎕	
Céréales	2 Crustacés 3 œufs		4 poissons 5 Arachide		6 Soja 7 Lait		8 Fruit à coque	

1 Céréales

2 Crustacés 3 œufs 11 graine 12 sulfites 4 poissons 5 Arachide 13 Lupin 6 Soja 7 Lait 14 mollusques 8 Fruit à coque 9 Céleri 10 Moutarde

Nos plats sont confectionnés sur place par notre équipe de cuisine. Les viandes sont d'origine française.









