

Du 17 novembre au 05 Décembre 2025

sous réserve de modifications

Nathalie travaille en partenariat avec des producteurs locaux
Les plats notés en gras sont élaborés sur place à partir de produits bruts produits Bio

Viande de boeuf d'origine française (VBF)

uts .

Lundi 17 novembre

Velouté de butternut

Poisson sauce hollandaise Ebly

Emmental Tarte abricot

Mardi 18 novembre

MENU VEGGIE

Carottes râpées

Bouchée mini brie panée Poêlée hivernale

Chèvre



Pommes

Jeudi 20 novembre

Rillette de sardine

Rôti de porc sauce échalotte Haricot vert

Clémentine

Vendredi 21 novembre

Céleri rave

Tartiflette Salade

Compote

+pique-nique pour DEMOS







Lundi 24 novembre

Taboulé

Escalope de dinde viennoise Trio de choux

Kiwi jaune



Mardi 25 novembre

Chou/dé de jb/carotte

Paëlla Salade

Camembert

Pêche au sirop

Jeudi 27novembre

MENU VEGGIE

Méli-Mélo de crudité

Chili sin carne Riz

Banane

Vendredi 28 novembre

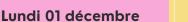


Potage vermicelle

Bœuf façon pot au feu

Paris Brest





Macédoine

Couscous Semoule

Yaourt nature sucré

Mardi 02 décembre

MENU VEGGIE

Salade PDT/œufs/surimi

Chipolatas veggi haricots vert

Brie Macédoine de fruits

Jeudi 04 décembre

Carottes râpées

Paupiette de veau sauce marchande

Purée de pomme de terre

Kaki

Vendredi 14 novembre

Salami/beurre

Dos de lieu sauce armoricaine Carottes persillées

Fromage blanc (Pineau)

