

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)



Lundi 17 novembre

Velouté de butternut

Poisson sauce hollandaise Eby

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 27 novembre

MENU VEGGIE

Méli-Mélo de crudité

Chili sin carne
Riz

Banane

Vendredi 28 novembre



Potage vermicelle

Bœuf façon pot au feu

Paris Brest

Lundi 01 décembre

Macédoine

Couscous
Sémoule

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 05 décembre

Salamis/beurre

Dos de lieu
sauce armoricaine

Carottes persillées

Fromage blanc (Pineau)

