

Du 16 novembre au 04 Décembre 2026

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 16 novembre

Velouté de butternut

**Poisson sauce
hollandaise**
Ebly

Fromage
Tarte abricot

Mardi 17 novembre

MENU VEGGIE

Carottes râpées

Bouchée mini brie panée
Poêlée hivernale



Chèvre

Pommes

Jeudi 19 novembre

Rillettes de sardine

**Rôti de porc
sauce échalotte**
Haricot vert

Clémentine

Vendredi 20 novembre

Riz/thon/maïs

Tartiflette
Salade

Compote



Lundi 23 novembre

Taboulé

Cordon bleu
Trio de choux



Kiwi jaune

Mardi 24 novembre

Chou/dé de jb/carotte

Paëlla
Salade

Camembert

Pêche au sirop

Jeudi 26 novembre

MENU VEGGIE

Oeuf mayo

Chili sin carne
Riz

Banane

Vendredi 27 novembre



Potage vermicelle

Bœuf façon pot au feu

Paris Brest



Lundi 30 novembre

Macédoine

Couscous
Semoule

Yaourt nature sucré

Mardi 01 décembre

MENU VEGGIE

Salade PDT/oeufs/maïs

Chipolatas veggie
Haricots verts

Fromage
Macédoine de fruits

Jeudi 03 décembre

Carottes râpées

Paupiette de veau sauce
marchande
Purée de pomme de terre

Kaki

Vendredi 04 décembre

Salami/beurre

Dos de lieu
sauce armoricaine
Carottes persillées

Fromage blanc (Pineau)

