

2024 NOVEMBRE

LUNDI 04

Betteraves
vinaigrette
de framboise

Hauts de cuisses
de poulet aux
champignons

Pommes de
terre rissolées

Compote
de poires

MARDI 05

Potage de
carottes aux
croustons

Cassoulet de
légumes de
saison

Fromages
fermier

Pommes

MERCREDI 06

Salade du chef

Nuggets de
poisson

Coquillettes,
emmental rapé

Petits suisses
aux fruits

JEUDI 07

Carottes râpées
au miel

Boulettes
d'agneau

Semoule
couscous

Fromage portion

Yaourt
fermier

VENDREDI 08

Salade de
surimi

Roti de porc

Poêlée
de légumes

Beignet aux
pommes

LUNDI 11

FÉRIÉ

MARDI 12

Entrée chaude

Hachis
parmentier

Salade verte de
saison

Yaourt aux fruits
mixés

MERCREDI 13

Sardine à la
tomate

Steak haché de
veau sauce
fromage

Riz

Kiwi

JEUDI 14

Méli-mélo de
crudités

Burger

Frites

Glace

VENDREDI 15

Rillette de
poulet

Poisson
pané

Épinards à la
crème

Fromage

Banane

LUNDI 18

Entrée
chaude

Sauté de
bœuf

Lentilles
cuisinées

Crème dessert

MARDI 19

Céleris
rémoulade

Blanquette de
la mer

Riz et petits
légumes

Fromage portion

Tarte au chocolat

MERCREDI 20

Potage

Poulet

Frites

Poire au sirop

JEUDI 21

Végétarien

Carottes râpées
au miel

Couscous
végétarien

Fromage de
brebis

Banane

VENDREDI 22

Surimi

Sauté de porc
aux pommes





Poêlée de
légumes

Yaourt nature
sucré

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des imprévus.

NOVEMBRE 2024





LUNDI 25

Cervelas 
 Poisson pané 
 Pâtes tricolores
 et emmental 
 râpé
 Salade de fruits
 de saison 

MARDI 26

Salade
 d'automne
 Hachis
 parmentier
 Salade verte
 Fromage
 fermier
 Compote de
 pommes

MERCREDI 27

Nems 
 Steak haché 
 de veau
 Purée de
 légumes 
 Fromage
 portion
 Crème au
 chocolat 

JEUDI 28

Végétarien
 Potage 
 potimarron
 Blé aux petits
 légumes 
 Sauce milanaise 
 Fromage de chèvre
 Pomme locale 

VENDREDI 29

Betteraves 
 aux poires
 Blanquette de
 dinde 

 Carotte vichy 
 Tarte au citron 



Fait maison



Pêche responsable



Qualité nutritionnelle et
 environnementale



Agriculture Biologique



Local



Produit surgelé



Haute Valeur
 Environnementale



Label Rouge



Libellés désignant l'origine
 française de la viande



Régions Ultra Périphériques



Appellation d'origine
 protégée/contrôlée (AOP/AOC)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des imprévus.