

Novembre

LUNDI 03

Mortadelle

Poisson du marché



Riz



Fromage en portion



Liégeois chocolat

LUNDI 10

Sardines à la tomate



Cordon bleu de volaille



Coquillettes et emmental râpé

Cocktail de fruits

MARDI 04

Végétarien

Betteraves vinaigrette



Hachis parmentier végétarien



Salade aux graines

Fromage de chèvre

Fruit de saison

MERCREDI 05

Entrée chaude



Boulettes de bœuf



Carottes braisées



Fromage blanc



JEUDI 06

Potage de légumes d'automne

Rôti de porc aux pommes

Poêlée de céréales

Flan parisien



VENDREDI 07

Carottes râpées vinaigrette au miel



Flageolets cuisinés



Sauté de dinde



Compote de fruits



LUNDI 10

MARDI 11

Férié



MERCREDI 12

Potage tomate vermicelle

Jambon sauce forestière



Chou-fleur persillé



Donut



JEUDI 13

Végétarien

Salade du chef au chou-fleur



Galette œuf/fromage

Crêpe à la confiture

VENDREDI 14

Nem aux légumes



Sauté de bœuf



Semoule de couscous

Yaourt



LUNDI 17

MARDI 18

Pâté de foie



Poisson pané



Purée de légumes



Fromage



Kiwi

MERCREDI 19

Potage de légumes et croûtons



Steak haché de veau



Pommes de terre rissolées



Compote de fruits



JEUDI 20

Végétarien

Céleri rémoulade



Pâtes bolognaise végétarienne



Fromage râpé

Banane

VENDREDI 21

Macédoine de légumes

Boulettes d'agneau



Poêlée de légumes

Gâteau au chocolat

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des imprévus.

2025

Novembre

LUNDI 24

Entrée chaude

Pot-au-feu de colin et petits légumes

Liégeois aux fruits

MARDI 25

Œuf mayonnaise

Côte de porc

Purée de patates douces

Fromage

Pommes

MERCREDI 26

Salade de saison

Nuggets de poulet

Haricots beurre persillade

Yaourt

JEUDI 27

Carottes râpées à l'orange

Burger

Frites

Fruit de saison

VENDREDI 28

Végétarien

Betterave et noix

Cassoulet de légumes

Tarte aux poires



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.