


















Menus Novembre 2025

Lundi 03		Mardi 04		Mercredi 05		Jeudi 06		Vendredi 07	
								Nous fêtons les anniversaires d'Octobre	
Betteraves à la moutarde et miel		Salade verte et dés d'emmental		Céréales en taboulé et fruits secs		Velouté de tomates		Crudités	
Cordons bleu		Sauté de poulet curry ananas		Rôti de bœuf jus au thym		Lasagnes épinards ricotta		Colin d'Alaska	
Choux fleurs		Semoule		Haricots verts				Carottes persillée et pommes de terre vapeurs	
Fromage		Crème dessert		Fromage		Yaourt		Fromage	
Fruits		Fruits		Fruits		Fruits 		Meringue garnie crème et fruits	

 Issu de l'agriculture biologique
  fait maison
  poisson frais
  viande française
  produits locaux
  Repas végétarien

Les menus peuvent être modifiés selon les arrivages et les stocks



Menus Novembre 2025

Lundi 10		Mardi 11		Mercredi 12		Jeudi 13		Vendredi 14	
		FERIE				Animation fruits et légumes			
Crudités				Salade de pomme de terre		potage choux fleurs et boursin		Crudités	
Jambon Rôti				Colin d'Alaska à la tomate gratiné		Boulette de boeuf		Quiche au fromage	
Lentilles				Brocolis		Pâtes		Flageolets	
Fromage				Fromage		Yaourt			
Fruits				Fruits		Fruits		Tarte aux pommes	



Issu de l'agriculture biologique



fait maison



poisson frais



viande française



produits locaux



















Repas végétarien

Les menus peuvent être modifiés selon les arrivages et les stocks



Menus Novembre 2025

Lundi 17		Mardi 18		Mercredi 19		Jeudi 20		Vendredi 21	
				Animation fruits et légumes					
Soupe de légumes		Salade crudités		Crudités		Crudités		Mousse de canard	
Emincé de porc		Bouchée à la reine		Poulet rôti		Omelette		Filet de Cabillaud	
Courgettes		Riz		Beignets de choux fleurs		Epinars béchamel		Pomme de terre vapeur	
Fromage		Fromage Blanc		Fromage		Yaourt		Fromage	
Crème au chocolat		Fruits		Compote pommes/kiwis		Biscuit		Fruit	



Issu de l'agriculture biologique



fait maison



poisson frais



viande française



produits locaux



Repas végétarien

Les menus peuvent être modifiés selon les arrivages et les stocks



Menus Novembre 2025

Lundi 24		Mardi 25		Mercredi 26		Jeudi 27		Vendredi 28	
									
Crudités		Macédoine de légumes		Velouté d'asperges et croûtons	 	Crudités	 	Mousse de canard	
Croque fromage		Saumon sauce Hollandaise	 	Bœuf en sauce	 	Omelette		Saucisse de Francfort	
Poêlée ratatouille		Semoule et brocolis		Duo d'haricots		Epinards béchamel		Pomme de terre rissolées	 
Yaourt		Fromage		Petits suisse		Yaourt		Fromage	
Fruits		Fruits		fruits		Biscuit		Éclairs au chocolat ou vanille	



Issu de l'agriculture biologique



fait maison



poisson frais



viande française



produits locaux



Repas végétarien

Les menus peuvent être modifiés selon les arrivages et les stocks