



MENU DU 10 NOVEMBRE AU 21 NOVEMBRE 2025

Lundi 10 novembre

Chou rouge aux noix//Pomelos

Côte de porc à la moutarde//Noix de jambon mariné au miel
 Pomme boulangère

Yaourt et fruits

Lundi 17 novembre



Carottes à l'orange //Salade emmental croûtons



Emincés de bœuf "Stroganoff"
 Pommes sautées persillade

Fromage et compote//Pomme au four sauce chocolat



Mardi 11 novembre

FERIE

Mardi 18 novembre

*** REPAS VEGETAL ***

Courgettes râpées feta olive //Salade maïs et mozzarella



Couscous "végétal" aux légumes et pois chiches
 Tajines abricots secs, courgettes, tomates, carottes,
 courges, poivrons, oignons



Yaourt et fruits

Jeudi 13 novembre



Potage aux légumes //Velouté de courgettes au kiri

Poisson sauce girolles
 Gratin de choux-fleurs

Entremet vanille //Mousse de fruits



Jeudi 20 novembre

Soupe de poissons croûtons//Velouté de potirons



Omelette basquaise
 Riz pilaf

Ile flottante aux amandes grillées et fruits



Vendredi 14 novembre

*** REPAS VEGETAL ***



Céleri rémoulade //Roquette maïs et oignons frits



Gratin de gnocchis et potirons au gorgonzola



Compote et fromage

Vendredi 21 novembre

Quiche fromage //Feuilleté comté et salade

Filet de poisson crème de poivrons rouges, chorizo
 Julienne de légumes

Fromage blanc à la fraise et fruits

La Principale,
 Mme LATOUR

La Gestionnaire,
 Mme LEMARCHAND

*Le menu peut être modifié selon les livraisons

** Les pâtes, le riz, la semoule, le blé, le cœur de blé, les haricots blancs, les lentilles sont tous des produits BIO

***repas alternatif est servi par semaine. Le repas alternatif, c'est le plat principal composé d'une protéine végétale en remplacement d'une protéine animale.