



MENU DU 24 NOVEMBRE AU 05 DÉCEMBRE 2025

Lundi 24 novembre

Carottes râpées aux raisins / Céleri rémoulade

Echine de porc fumée

Lentilles 

Mousse au chocolat et fruit

Lundi 01 décembre

*** REPAS VEGETAL ***

Pomelos / Endives à la feta et figues

Pâtes bolognaises "égrainées de pois"

Petit suisse et fruit

Mardi 25 novembre

Potage de potimarron / Velouté de chou-fleur

Boule d'agneau / rôti de bœuf sauce roquefort

 Cœur de blé à la ratatouille

Fromage et fruit

Mardi 02 décembre

Salade aux lardons / Chou rouge à l'emmental

Cuisses de poulet basquaise

Frites

Fromage et compote / Fruits au sirop

Jeudi 27 novembre

*** REPAS VEGETAL ***

Salade chinoise / Avocat en salade

Nems aux légumes

 Riz cantonais "végétal"

Salade de fruits "maison" au thé vert et chantilly 

Jeudi 04 décembre

Betteraves râpées-maïs

Champignons à la crème et ciboulette

Paupiettes de veau sauce gorgonzola

Poêlée de p. de terre et carottes persillées

 Gâteau au chocolat "maison" et crème anglaise

Vendredi 28 novembre

Salade de choux blanc / Batavia mimosa au cantal

Cuisses de canette aux olives

Petits pois - carottes 

Yaourt et pomme au four - coulis de caramel 

Vendredi 05 décembre

Crème de lentilles / potage St Germinaux-croûtons

Poissons sauce crevettes et lait de coco

Riz à l'Espagnol

Yaourt et fruit

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.