
































# MENU

NOVEMBRE  
2025



Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
Endives fête Jambon Pâtes Pomme	Torti surimi Steak haché* Haricots verts Flan pâtissier	Tartine sardine/thon Escalope de dinde Carottes vichy Riz au lait	Betteraves Poisson en sauce Blé Fromage Poire
 	 	 	 
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Carottes rapées œuf Cordon bleu Petits pois/ carottes Crème biscuits	FERIÉ	Céleri remoulade Cuisse de poulet Lentilles Yaourt	Pamplemousse Lasagnes* Fromage Banane
 		 	 
Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Macédoine Poisson en sauce Riz Fromage blanc	Piémontaise Rôti de dinde Choux pomme Liègeois	Chou-fleurs vinaigrette Bœuf* Pommes de terre vapeur Crème anglaise	Soupe de butternut Navarrin Trio de céréales Fromage Kiwi
 	 	 	 
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Taboulé Omelette Ratatouille Yaourt aux fruits	Riz+hareng Filet de poisson Brocolis Gâteau aux yaourts	Tartine de saucisson Poulet au curry Purée de potimarron Fromage Clémentine	Soupe à la citrouille Chili con carné Fromage Pomme
 	 		 

\*Viande bovine d'origine France  
Les légumes de saison sont locaux  
Pain Bio tous les mardis  
Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait

