



MENU



Du 17 au 22 novembre 2025

Semaine 47	Déjeuner	Dîner
Lundi 17/11	Entrées variées <i>Taboulé Bio créole</i> <i>Sauté de poulet Bio cidre champignons</i> ou Rôti de veau sauce au bleu <i>Riz pilaf</i> ou Potiron sauté <i>Mousse au chocolat</i> ou Brissé végétal coco-framboise <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Radis beurre</i> <i>Côte de porc sauce marchand de vin</i> <i>Gratin de chou-fleur</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Tarte citron meringuée</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 18/11	Entrées variées <i>Betterave crue mimosa</i> <i>Hachis Parmentier</i> ou Parmentier de légumes <i>Salade verte Bio</i> <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Beignet divers parfums</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Salade endives-jambon-emmental</i> <i>Couscous de légumes</i> <i>Semoule aux épices</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Tourteau fromager</i> <i>Pommes Bio</i>
Mercredi 19/11	<i>Potage de légumes ou Potage tomate aux vermicelles</i> <i>Accompagnement potage</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Haricots verts Bio</i> <i>Yaourt nature Bio*</i> <i>Fruits au sirop</i> <i>Pommes Bio*</i> PAIN BIO	Entrées variées <i>Croque-monsieur MAISON</i> <i>Rougail saucisses</i> <i>Riz 3 saveurs</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Tartelette normande MAISON</i> <i>Pommes Bio</i>
Jeudi 20/11	Entrées variées <i>Salade tomate-mozzarella</i> <i>Encornets à l'armoricaine</i> ou Cuisse de poulet tex-mex <i>Boulgour aux poivrons</i> ou Salsifis à l'ail et persil <i>ANIMATION « route des fromages de chèvre » *</i> <i>Glace</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Charcuterie</i> <i>Sauté de bœuf au curry Bio</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Clémentines</i> <i>Pommes Bio</i>
Vendredi 21/11	Entrées variées <i>Samoussas de bœuf</i> ou <i>Nems de légumes</i> <i>Pâtes fraîches Bio à la sauce aux légumes et champignons à la crème</i> ou <i>sauce tomate-basilic</i> <i>Yaourt nature Bio*</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Wrap au jambon</i> <i>Saucisse de veau au camembert</i> <i>Lentilles Bio à la dijonnaise</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Ile flottante</i> <i>Pommes Bio</i>
Samedi 22/11	<u><i>Menu selon effectif</i></u>	

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.

*** Aide U.E à destination des écoles**

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.