

# MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2025



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France



|          | 03 Novembre au 07 Novembre                                                                                                                                       | 10 Novembre au 14 Novembre                                                                                                                        | 17 Novembre au 21 Novembre                                                                                                 | 24 Novembre au 28 Novembre                                                                                            |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI    | <b>VEGETARIEN</b><br>BETTERAVE ROUGE<br>QUENELLE SAUCE TOMATES<br>RIZ<br>TOMME BLANCHE – EDAM<br>FRUITS                                                          | SALADE VERTE-ENDIVES -NOIX<br>SAUCISSES DE MONTBELLARD<br>* Pané au fromage<br>POMMES NOISETTES<br>BUCHE DU PILAT – BLEU<br>CREME DESSERT VANILLE | FLAN DE BROCOLIS<br>SAUTÉ DE POULET<br>* Poisson<br>POEELE DE CHAMPIGNONS<br>GOUDA - CHEVRE<br>FRUITS DE SAISON            | <b>VEGETARIEN</b><br>SALADE DE POIS CHICHES<br>GRATIN DE MACARONI<br>YAOURT<br>FRUITS                                 |
| MARDI    | SALADE GAULOISE<br>(salade verte -croustons-poulet-copeaux<br>parmesan)<br>PARMENTIER DE CANARD -<br>POTIMARRONS<br>* Hachis au poisson<br>PETIT SUISSE<br>GLACE |                                                                                                                                                   | CELERI REMOULADE<br>RAVIOLI A LA SAUCE TOMATES<br>* raviolis sans viande<br>YAOURT<br>COMPOTE POMMES – BANANES             | CAKE FACON PIZZA<br>AGNEAU<br>* crêpes au fromage<br>CHOUX FLEUR<br>BRIE – COMTÉ<br>COOKIES                           |
| JEUDI    | SOUPE DE LENTILLES<br>GRATIN DE GNOCCHIS AU JAMBON<br>* Gratin de Gnocchis<br>SAINT PAULIN – CARRE LIGUEIL<br>FRUITS                                             | SALADE DE CHOUX BLANC<br>POISSON SAUCE CITRON<br>BLÉ<br>EMMENTAL - CHAOURCE<br>FRUITS                                                             | <b>VEGETARIEN</b><br>ŒUF MAYONNAISE<br>STICKS DE MOZZARELLA PANÉS<br>PUREE DE POMME DE TERRE<br>YAOURT AROMATISÉ<br>FRUITS | SALADE VERTE-DES EMMENTAL-OEUF<br>CALAMARS A LA ROMAINE<br>EPINARDS<br>LIEGEOIS CHOCOLAT                              |
| VENDREDI | <b>MENU HALLOWEEN</b><br>PIZZA D'HALLOWEEN<br>POISSON PANÉ ET KETCHUP<br>TAGILATELLES NOIRES<br>MOUSSE AU CHOCOLAT                                               | <b>VEGETARIEN</b><br>VELOUTE DE BUTTERNUT<br>PANÉ DE BLE EMMENTAL EPINARDS<br>HARICOTS VERTS<br>FROMAGE BLANC<br>GENOISE AU NUTELLA               | POIREAUX EN VINAIGRETTE<br>SAUMON POELÉ<br>RIZ BASMATI<br>CAMEMBERT – MIMOLETTE<br>GATEAU AUX MICHOKO                      | POTAGE DE VERMICELLES<br>PALERON DE BOEUF<br>* Omelette<br>CAROTTES PERSILLEES<br>PETIT SUISSE<br>CHAUSSON AUX POMMES |



Fait Maison



Bio



Produit Local



Produit label rouge \*plats de substitution

BON APPETIT !