MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France

	02 Novembre au 06 Novembre	09 Novembre au 13 Novembre	16 Novembre au 20 Novembre	23 Novembre au 27 Novembre
LUNDI	VEGETARIEN BETTERAVE ROUGE QUENELLE SAUCE TOMATES RIZ TOMME BLANCHE - EDAM FRUITS	ENDIVES -NOIX SAUCISSES DE MONTBELLIARD * Pané au fromage EPINARDS BUCHE DU PILAT - BLEU CREME DESSERT VANILLE	FLAN DE BROCOLIS PILON DE POULET ROTI * Poisson POELEE DE CHAMPIGNONS GOUDA - CHEVRE FRUITS DE SAISON	VEGETARIEN SALADE DE POIS CHICHES GRATIN DE MACARONI YAOURT FRUITS
MARDI	SALADE GAULOISE (salade verte -croutons-poulet-copeaux parmesan) * Salade sans poulet SAUTÉ DE CANARD PANAIS * Poisson PETIT SUISSE GATEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT	SALADE VERTE MOULES MARINIERES A LA CRÈME FRITES PETIT SUISSE AUX FRUITS ABRICOTS ET BIGARREAUX AU SIROP	CELERI REMOULADE CANNELLONI AU BOEUF A LA SAUCE TOMATES * Cannelloni sans viande YAOURT GATEAU MARBRÉ	CAKE FACON PIZZA ROTI DE PORC * crêpes au fromage CHOUX FLEUR BRIE - COMTÉ COOKIESBROWNIES
JEUDI	SOUPE DE LENTILLES GRATIN DE GNOCCHIS AU JAMBON * Gratin de Gnocchis SAINT PAULIN - CARRE LIGUEIL FRUITS	SALADE DE CHOUX BLANC STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE * Steak végétarien BLÉ EMMENTAL - CHAOURCE FRUITS	VEGETARIEN ŒUF MAYONNAISE STICKS DE MOZZARELLA PANÉS PUREE DE POMME DE TERRE YAOURT AROMATISÉ FRUITS	SALADE VERTE-DES EMMENTAL-OEUF CALAMARS A LA ROMAINE HARICOTS PLATS LIEGEOIS CHOCOLAT
VENDREDI	MENU HALLOWEEN COLESLAW SAUMON PUREE DE POTIMARRONS MIMOLETTE ORANGES - SABLÉS D'HALLOWEEN	VEGETARIEN VELOUTE DE BUTTERNUT PANÉ DE BLE EMMENTAL EPINARDS HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC PIZZA NUTELLA - BANANE	POTAGE DE VERMICELLES PALERON DE BOEUF * Omelette CAROTTES PERSILLEES PETIT SUISSE CHAUSSON AUX POMMES	POIREAUX EN VINAIGRETTE CARRY POISSON RIZ BASMATI CAMEMBERT - TOMME GRISE CHEESE CAKE CHOCOLAT

Fait Maison Bio Produit Local Produit label rouge *plats de substitution

BON APPETIT !