


























































MENU GRANS MOIS DE NOVEMBRE 2025

MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09	LUNDI 10
 Soupe de perles (1) (7)	 Batavia sauce vinaigrette (9)	 Salade de lentilles et oignons (9)	 Salade aux céréales Kasha (1) (9)	 Soupe de légumes (7)	 Artichaut vinaigrette (7) (9)	 Pâté en croute (1) (3) (12)
 Sauté de Veau (1) (8) (10) (12)	 Tartiflette (2) (7)	 Lapin à la moutarde (1) (2) (9)	 Colin pané (1) (4)	 Paleron de Veau braisé	 Dos de Cabillaud (4)	 Endives au jambon (1) (2) (7)
 Brocolis (7)		 Carottes au jus (7)	 Haricots verts persillés (7)	 Mac and cheese (1) (2)	 Gratin de ravioles et épinards (1) (2) (7)	
 Comté (2)	 Petit Soignon (2)	 Camembert (2)	 Kiri (2)	 Brebis crème (2)	 Six de Savoie (2)	 Saint Nectaire (2)
 Raisin	 Compote de poire	 Clémentine	 Nashi	 Pomme Royal Gala	 Ananas	 Eclair au chocolat (1)(2)(3)(10)(11)(12)

MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16	LUNDI 17
 Coleslaw (3) (7)	 Soupe de lentilles et lardons (7)	 Choucroute garnie (1) (7)	 Soupe de carottes (7)	 Salade de pommes de terre, pois chiches et pois à la sauce blanche (2) (7) (9)	 Salade de perles et Surimi (1) (3) (4) (5) (6)	 Salade Iceberg et noix (9) (12)
 Rosbeef (7)	 Saumon (4)		 Sauté d'Agneau (1) (8) (10) (12)	 Omelette au fromage (2) (3)	 Saucisse de Toulouse	 Linguines aux fruits de mer (1) (3) (4) (5) (6)
 Pommes Dauphines (7)	 Julienne de légumes (7)		 Boulgour (1)	 Epinards (7)	 Navets braisés (7)	
 Edam (2)	 Tomme Noire (2)	 Brie (2)	 Chanteneige (2)	 Port Salut (2)	 Saint Agur (2)	 Coulommier (2)
 Crème dessert (2) (3) (11) (12)	 Pomme Golden	 Tarte aux pommes (1)(2)(3)(11)(12)	 Poire	 Banane	 Paris Brest (1)(2)(3)(10)(11)(12)	 Raisin

MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23	LUNDI 24
 Salade de betteraves et pommes (7) (9)	 Soupe Alphabet (1) (7)	 Carottes râpées (9)	 Potage de courge au kiri (2) (7)	 Salade d'endives aux dés d'Emmental (2) (7) (9)	 Feuilleté charcutier (1) (3) (12)	 Salade Romaine, maïs et dés de Mimolette (2) (7) (9)
 Fricadelle de Volaille à la sauce tomates (7)	 Poisson frais (4)	 Poulet aux olives (1) (7)	 Tortellinis à la Ricotta (1) (2)	 Chipolatas	 Dos de colin (4)	 Suprême de Volaille au jus
 Chou fleur à la crème (2) (7)	 Haricots plats à la tomate (7)	 Semoule (1)	 Epinards (7)	 Purée de patates douces (2)	 Poêlée de pommes de terre et champignons (7)	 Gratin de blettes (1) (2) (7)
 Petit Louis (2)	 Vache qui rit (2)	 Babybel (2)	 Chantailou (2)	 Emmental (2)	 Roitelet (2)	 Boursin (2)
 Beignet au sucre (1) (2) (3) (14)	 Kiwi	 Chocolat Liégeois (1) (2)	 Pomme Royal Gala	 Pêche au sirop	 Fruits secs (1) (12)	 Flan pâtissier (1) (2) (3)

MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30	LUNDI 01
 Crêpe au fromage (1) (2) (3)	 Potage de potiron (2) (7)	 Salade d'endives et noix (7) (9) (12)	 Haricots verts en salade (7) (9)	 Potage de tomates aux vermicelles (1) (7)	 Toast à la Tapenade (1) (7)	 Pâté de campagne et cornichons (7) (12)
 Gratin de poisson (1)(2)(3)(4) (5)(6)	 Rôti de Volaille	 Carry saucisse (7)	 Cordon bleu de Volaille (1) (2)	 Bœuf en daube (1) (7)	 Rôti de porc	 Tempura de moules (1) (3) (6)
 Chou Romanesco (7)	 Polenta à la sauce Napolitaine (1) (2) (7)	 Riz	 Petits pois (7)	 Carottes Vichy	 Fenouil braisé (7)	 Pommes de terre persillées
 Saint Môret (2)	 Tomme Blanche (2)	 Bleu (2)	 Samos (2)	 Chavroux (2)	 Cantal (2)	 Crème de Roquefort (2)
 Clémentine	 Poire	 Compote de pommes	 Kiwi	 Orange	 Tropicane (1) (2) (3)	 Pomelos



Nouvelle Agriculture = NA



Appellation d'Origine Contrôlée = AOC



Pêche Raisonnée = #



Fait Maison = @



Bleu Blanc Cœur = BBC



Label Rouge = LR



Circuit Court = CC



Agriculture Biologique = AB

LEGENDES DES ALLERGENES :

1- GLUTEN / 2-LAIT / 3-ŒUF / 4-POISSON / 5-CRUSTACE / 6-MOLLUSQUE / 7-SULFITE

8-CELERI / 9-MOUTARDE / 10-SESAME / 11-SOJA / 12-FRUITES à COQUES / 13-LUPIN / 14-ARACHIDE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons