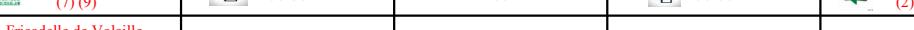


MENU GRANS MOIS DE NOVEMBRE 2025

MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09	LUNDI 10
Soupe de perles (1) (7)	St 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 croûte (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 raviolis 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 Mimollette (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 	Tropézienne (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

LEGENDE 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-FRUIT à COQUES / 13-LUPIN / 14-ARACHIDE

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