



NOVEMBRE 2025

LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
maquereau Spaghetti bolognaise Crème vanille	Friand au fromage Omelette Epinards Orange	Salade, gésier, croûton Boudin Purée Yaourt	Velouté de céleri Eglefin Carotte St nectaire Raisin

LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Betterave Sauté de veau Pomme de terre vapeur Petits suisses		Salade coleslaw Blanc de poulet Blette, riz Fromage de brebis Compote	Velouté de courges Colin sauce aurore Pâte Crème anglaise Brownie

LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Salade composée Hoky pané Epinard Cantal Clémentine	Velouté de pois chiches Couscous végétarien Fromage blanc	Carotte râpée Pois cassés Jambon de Vendée Yaourt aux fruits	Velouté de poireaux Emincé de volaille Quinoa Camembert Kiwi

LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Laitue, mimolette, croûton Mogette de Vendée Rôti de dindonneau Tomme Poire	Velouté de lentilles Œuf Chou- fleur Crème au chocolat	Potage au vermicelle Pot au feu Brie Banane	Céleri râpé Cabillaud sauce au beurre Carotte Riz au lait

Origine des viandes servies : FRANCE.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire.

Bon appétit !!

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.