

MENU DE NOVEMBRE 2025



AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux ou issus de cultures raisonnées. Ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
SALADE COMPOSEE HACHIS VEGETAL COMPOTE+ GATEAU	TABOULE ROSBEUF HARICOTS VERTS YAOURT	CAROTTES RAPEES BIO + DES DE FROMAGE POISSON SAUCE AU BEURRE RIZ SALADE DE FRUITS	CREPE AU FROMAGE SAUCISSES POIS CASSES FRUIT BIO	VELOUTE DE POTIRON BIO LASAGNES FRUIT BIO
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
POTAGE DE LEGUMES BIO SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE FRUIT BIO+FROMAGE	FERIE	BETTERAVES ROUGES BIO JAMBON BLANC BLE FLAN PATISSIER	VELOUTE DE CHOUX FLEURS BIO OMELETTE POMMES DE TERRE BIO FRUIT BIO	RILLETES POISSON SAUCE CHORIZO RIZ FRUIT + FROMAGE
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
CAROTTES RAPEES BIO RAISINS SAUMON PUREE BIO SALADE DE FRUITS	TOURIN BLANCHI EMINCES VEGETAL POEELE DE LEGUMES FROMAGE+FRUIT BIO	SALADE + DES DE FROMAGE BOULETTES DE BŒUF BIO SEMOULE COMPOTE	HARICOTS VERTS EN SALADE POULET BIO NOUILLES AU JUS FRUIT BIO+FROMAGE	VERMICELLE A LA TOMATE SAUTE DE DINDE SAUCE CURRY BATONNETS DE CAROTTES BIO FROMAGE BLANC
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
MACEDOINE A LA MAYONNAISE STEAK BIO COQUILLETES AU FROMAGE FRUIT BIO	SALADE D'ENDIVES COMPOSEE ROTI DE PORC PETITS POIS MOUSSE AU CHOCOLAT	VERMICELLE A LA TOMATE CUISE DE POULET HARICOTS VERTS CHAUSSEON AUX POMMES	SALADE FISH AND CHIPS FRITES SAUCE TARTARE FROMAGE BLANC	TARTE AUX POIREAUX CHILI VEGETARIEN CREME VANILLE+FRUIT BIO
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				

--	--	--	--	--