



Menu du mois de Novembre 2025

*Les plats faits maison sont indiqués en bleu



Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Terrine de campagne Paupiette de dinde Haricots verts BIO Yaourt vanille BIO	Potage de tomate BIO /vermicelle Rôti de porc lentilles BIO Ile flottante 	Salade de pâtes BIO Filet de poisson Purée de potimarron BIO Petits suisses	<u>Menu Végétarien</u> Œuf mimosa Quinoa aux légumes BIO Fromage BIO , Fruit
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade Coleslaw Parmentier de poisson Panna Cotta		<u>Menu Végétarien</u> Betteraves vinaigrette BIO Crumble de légumes Fromage BIO , Fruit	Velouté de légumes verts BIO Spaghettis Bolognaise Emmental râpé Compote BIO
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Endives /Cœurs de palmier Emincé de poulet au cidre Semoule BIO Fromage blanc BIO	Carottes râpées BIO Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la tomate BIO Tarte à la poire	Salade de thon et maïs BIO Filet de poisson Poêlée de légumes Yaourt aux fruits BIO	<u>Menu Végétarien</u> Velouté de potiron Quiche aux légumes et fromage Salade verte Compote BIO
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade de haricots verts BIO Steak haché Coquillettes BIO Liégeois chocolat BIO	<u>Menu Végétarien</u> Velouté Dubarry Tortilla de pomme de terre Fromage BIO , Fruit BIO	Salade de chou/pomme/emmental Filet de poisson Riz BIO Crème caramel 	 Salade verte BIO Poulet rôti Frites Yaourt nature BIO
Goûter : Pain confiture	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : Pain beurre chocolat



Bon appétit !

