



Menus du 24/11/2025 au 09/01/2026



lundi 24/11 <u>baguette torsanne</u> rillettes maquereau/philadelphia boulette de bœuf et merguez légumes couscous et pois chiche fromage bio fruit de saison	lundi 01/12 choux blanc/jambon/comté émincé de veau marengo purée de légumes de saison yaourt aromatisé biscuit au choix	lundi 08/12 macédoine mayonnaise escalope de volaille à la crème épinards (hve) et gnocchis béchamel fromage bio fruit de saison	lundi 15/12 <u>baguette tradition</u> radis/beurre 1/2 sel brandade de poisson (purée, poisson, ail, huile d'olive) fromage A.O.P mousse mangue biscuit de retz	lundi 05/01/26 soupe tomate/vermicelles émincé de poulet kébab haricots verts (HVE) fromage clémentine
mardi 25/11 soupe à l'oignon/croutons/gruyère filet d'églefin sauce beurre blanc pâtes: penne fromage blanc bio fruit de saison: poire	mardi 02/12 <u>menu végétarien</u> pamplmousse au sucre omelette aux œufs bio frites fromage A.O.P compote bio	mardi 09/12 céleri bio sauce cocktail langue de bœuf sce tomate/cornichon pâtes:coquillettes fromage pomme cuite au miel/brisure de biscuit	mardi 16/12 potage de légumes sauté de cerf à la bourguignonne pâtes alsaciennes "spaetzles" fromage bio fruit de saison	mardi 06/01/26 <u>menu végétarien</u> crudités nuggets de blé/ketchup trio de choux fleurettes (HVE) fromage bio galette des rois
jeudi 27/11 <u>menu végétarien</u> salade composée bio pomme d'or gratinée à la vache qui rit riz bio de camargue petit suisse bio moelleux au chocolat	jeudi 04/12 <u>baguette de campagne</u> crudités bio dos de colin pané aux chips légumes poêlés sauce soja et sésame fromage bio tiramisu framboise/spéculoos	jeudi 11/12 repas de Noel/baguette tradition cocktail façon "punch sans alcool" et gougères tartine de mousse de canard émincé de chapon, purée de courge yaourt à boire bio profiterole et clémentine sauce chocolat	jeudi 18/12 <u>menu végétarien</u> salade verte/endives/noix œufs durs bio sauce tomate bio semoule bio laitage au choix banana bread aux pépites chocolat	jeudi 08/01/26 <u>pain de campagne</u> bruchetta sauce tomate/mozza paleron de bœuf braisé légumes pot au feu poireaux, carottes, navets, patate douce yaourt bio salade de fruits frais
vendredi 28/11 crudités bio sauté de dinde "label rouge" légumes poêlés au jus de pomme/miel fromage liégeois vanille	vendredi 05/12 betteraves rouges bio effiloché de porc mariné gratin de pommes de terre entremet vanille ou caramel fruit de saison	vendredi 12/12 <u>repas végétarien</u> carottes bio rapées,vinaigrette orange dalh de lentilles corail, riz basmati bio petit suisse bio fruit au sirop	vendredi 19/12 pâtes/surimi/maïs/fromage blanc sauté de porc sauce ail/fines herbes brocolis hve fromage au choix fruit au choix	vendredi 09/01/26 crudités bio poisson meunière boulghour bio/ratatouille bio fromage compote au choix

Tout est cuisiné sur place
Toutes les crudités sont des produits frais
Produits issus de L'agriculture biologique

Produits issus de l'agriculture raisonnée
Produits issus des producteurs locaux
Produits bénéficiant d'un label: Viande Origine France, poisson M.S.C pêche durable, fromage A.O.P...

Ces menus sont donnés à titre indicatif: ils peuvent faire l'objet de modifications en fonction des approvisionnements

Le Maire
Christophe BETHOUL

