



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



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

