

Menus du lundi 09 novembre au vendredi 04 décembre 2026

Menu susceptible d'être modifié en fonction des stocks et / ou des livraisons

LUNDI 09/11	MARDI 10/11	JEUDI 12/11 Végétarien	VENDREDI 13/11
Salade verte, féta Ragoût de gésier Carotte Vichy Crème pâtissière au chocolat	Quiche Loraine Curry de volaille Haricots beurre Chanteneige Banane	Salade d'endive, chèvre, noix Œuf dur sauce aurore Pâtes torsades Roulé à la fraise	Soupe de poisson Joue de porc Flageolets Entremet chocolat Compote
LUNDI 16/11	**MARDI 17/11**	**JEUDI 19/11 Végétarien**	**VENDREDI 20/11**
Salade de mâche, betterave Navarin d'agneau et ses légumes Crumble à la poire	Radis noir Steak haché Frites Camembert Pomme au four	Potage de légumes Penne à la crème de poireaux Bulguy Kiwi	Salade de blé Saumonette sauce dieppoise Poêlée de légumes Saint Nectaire Fruit
LUNDI 23/11	**MARDI 24/11**	**JEUDI 26/11 Végétarien**	**VENDREDI 27/11**
Salade d'avocat Hachis parmentier Salade verte Emmental Pomme au four	Potage chou-fleur, épinards Veau Marengo Coquillettes Bulguy Kiwi	Carottes râpées Galette de légumes Petits pois Grimolle à la pomme	Tarte aux 3 fromages Dos de colin Poêlée de légumes Poire
LUNDI 30/11	**MARDI 01/12 Végétarien**	**JEUDI 03/12**	**VENDREDI 04/12**
Salade chou composée Rôti de porc Haricots beurre Flan pâtissier	Potage de légumes Penne à la tomate et gruyère Crème anglaise Broyé	Terrine de pâté Pintade Purée Fournol Compote	Salade d'endive, noix, féta Steak de requin Riz Crème brûlée

Fruits locaux

Légumes BIO : *Pommes de terre, carottes, oignons, poireaux, œufs,*

Allergènes : Céréales, Crustacés, Œufs, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coques, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques, Poisson, Céléri

Toutes les viandes sont d'origine française.

La cuisine est faite maison et sur place par Fabienne notre professionnelle de cuisine.

