MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025

Lundi 3 RENTRÉE SCOLAIRE	Mardi 4 HALLOWEEN	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7 Pizza blanche 3 fromages
	HALLOWEEN			FIZZA DIATICHE 3 HOMAGES
	REPAS VÉGÉTARIEN	Salade ^{SS} composée (cœurs de palmier/ <mark>ma</mark> ïs/tomate ^{SS} /olives)	Betteraves lanière Sauté d'agneau au curry Semoule	maison Filet de hoki Filet de truite huile d'olives / citron (enfants) Filet de truite ail & persil (seniors)
Salade verte Salade de museau (seniors)	Potage de la sorcière (soupe de courge crémée courge crémée courge crémée courge crémée course durs sauce horreur (sauce Aurore) Gratin à la Shrek (épinards) Mimolette à croquer	Nuggets de poisson Pommes campagnardes Chanteneige Tarte aux pommes maison	Samos (enfants) Camembert (seniors)	Courgettes sautées ail & persil
Sauté de poulet sauce coco/citron Riz Fruit de saison	Donut Party Monster (enfants) Fondant à la châtaigne (séniors)		Fruit de saison 🥟	Liégeois café (séniors)
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Crème DUBARRY maison (chou-fleur // /crème // Pilon de poulet rôti (enfants) Cuisse de lapin sauce moutarde (seniors)		REPAS VÉGÉTARIEN Salade d'endives dés d'emmenthal Quenelles sauce Nantua	Panier maraîcher Saucisse de (enfants) Saucisse de Toulouse (seniors)	Carottes râpées 🚳 au cumin
Poêlée de légumes grillés Muffin aux pépites de (seniors) Chocolat (enfants) Paris-Brest (seniors)	FÉRIÉ	(crème / bisque de homard) Riz + râpé Fruit de saison	Lentilles au jus Fruit de saison	Panna Cotta a à la fleur d'oranger maison
Lundi 17	Mardi 18 Pâté de volaille	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Haricots verts [™] en salade Raviolis de bœuf sauce crème/champignons + râpé	Aiguillettes de poulet sauce blanche /cornichons (enfants) Mini caillette aux herbes Côte de porc sauce charcutière (seniors)	REPAS VÉGÉTARIEN Pois chiches en salade Omelette aux herbes Haricots beurre persillés	Salade verte Paëlla	Soupe de poisson coquillettes (enfants) / rouille 🌣 -croûtons (seniors) Poisson pané 💆 citron Gratin de brocolis 🚳 Rondelé nature
Fruit de saison	Purée de pommes de terre [®] maison Cake [№] poire/chocolat maison	Tomme Noire Crumble aux fruits maison	Babybel (enfants) Roquefort (seniors) Fruit de saison	Compote à boire + biscuit (enfants) Compote à Tiramisu maison (seniors)
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
REPAS VÉGÉTARIEN Céleri râpé vinaigrette Boulettes lentilles sauce tomate Boulgour/vermicelles grillés	Salade verte Mimolette	Carottes râpées P'tit Colin à l'escabèche (tomates, échalote, vinaigre) Cœur de blé	REPAS AMÉRICAIN DE THANKSGIVING Soupe de potimarron / Kiri Sauté de dinde aux champignons Pommes Dauphine	Betteraves cubes Thon tomato-crémé
	Knack de volaille Haricots blancs au jus (enfants) Crème aux œufs * sauce caramel maison	Vache qui Rit	Tarte ** choco Smarties maison (enfants) Tarte ** chocolat au lait maison (seniors)	Tagliatelles + râpé
: Pêche responsable : Œufs fermiers Crudité Menus validés sous réserve d'approvisionnements.				d'approvisionnements.
🖻 : Appellation d'Origine Protégée 💹 : Agriculture Biologique Cuidité De nombreux plats sont faits "Maison"			nt faits "Maison"	
45	Haute Valeur Environnementale	Viande / Poisson / Œufs Féculent	(Soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces,)	
: Indication Géographique Protégé	(max III)	BON APPETIT!		