



Carte de menus - Novembre 2025

Haché

Menu du jour						
					samedi 1 novembre 2025	dimanche 2 novembre 2025
Entrée					Cordons de crevettes	Lentilles vertes ébouillies
Plat					haché Bœuf aux carottes et semoules	Crêpinette au jus de veau et échalote de carotte
Laitage					Petits suisses aux fruits	Tonnes noires GDP
Dessert					Fruit de saison	Pur breton pommeaux

Entrée					Potage potiron	Potage de potirons
Complément protéidique					Salade toscane	Talabot
Dessert					Mousse au citron	Compote pomme FNE

Menu du jour						
lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025	samedi 8 novembre 2025	dimanche 9 novembre 2025
Entrée	Mousseline de légumes	Papillote aux citrons	Haricots verts vinaigrette	Salade perles d'Alaska	Betteraves rouges FNE	Chorizo
						Champignons à la grecque
Plat	haché Poulet à la moutarde avec riz nature	Filet de lieu MSC à la crème citronnée et fondue de polaires	haché Porc à la diable avec flagoletti cuisinés	Paupiette de veau à l'ancienne et navets	Brandade de morue MSC	haché Poulet au citron et julienne de légumes
						haché Bœuf bourguignon et spaghettis
Laitage	St Môret	Petits suisses aux fruits	Brie	Camembert	Fromage blanc nature	Rondelle potiron
						Faisanille nature
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme FNE	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Ugheux café	Fruit de saison)
						Mouffles au chocolat

Entrée	Mousseline de légumes	Mousseline de légumes	Mousseline de légumes	Mousseline de légumes	Mousseline de légumes	Mousseline de légumes
Complément protéidique	Salade moutarde	Broccoli au poulet grillé	Omelette au fromage	Corvèta En Vinaigrette A l'Echalote	Bouchées pois chiches mozza à la menthe BIO	Roulé emmental
						Blanc de dinde
Dessert	Crème dessert chocolat	Fleur vanille	Fruit de saison	Muffin pâte à tartiner choco noisette	Compote abricot FNE	Crème dessert vanille
						Fruit de saison

Menu du jour						
lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025	samedi 15 novembre 2025	dimanche 16 novembre 2025
Entrée	Riz sauté aux petits légumes	Mousseline de légumes	Mousseline de Bœuf A La Lyonnaise	Betteraves rouges FNE	Tartare Pommes	Pommes vinaigrette

Plat	haché Poulet sauce tomate aux champignons et mousseline de céleri	Moules à la marinère et pommes de terre risolées	haché Canard et dinde à l'orange et petits pois carottes	Lasagnes à la bolognaise	Filet de saumon et purée de brocolis	haché Blanquette de veau et riz nature	haché Jambon braisé avec pommes vapeur
Laitage	Yaourt nature	Petit mouli nature	Fromage blanc nature	Minutaletta	Edam	Petit suisse aux fruits	Canol AOP
Dessert	Fruit de saison)	Riz au lait	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Liègeois vanille	Carrot cake

Entrée	Potage potiron	Potage de poisson	Potage de céleri nature	Potage Saint Germain	Crème de champignons	Potage d'artich	Soupe à l'aileron
Complément protidique	Terre de poisson pêcheur	Oufs pochés	Tartouille au poulet	acres de morue	Facultés chères et déjeunés	Pâté de campagne HNE	Pâtés Roux à La Nécessité
Dessert	Crème dessert grillée	Compote vanille HNE	Grande galette légumineuse aux perles de sucre	Compote pomme HNE	Mousse au café	Compote mirabelle HNE	Fruit de saison

		Menu du jour						
		lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025	samedi 22 novembre 2025	dimanche 23 novembre 2025
Entrée		Bettarines rouges HNE	Salade de riz basmati quinoa fèves	Champignons à la grecque	Rillettes	Moules à la ligurienn	Salade avarograte	Haricots verts vinaigrette
Plat		haché Dinde à l'estragon	Filet de coqin bœuf et fondue de pommes	Penne à la carbonara	haché Bœuf bourguignon	Rougal de cabillaud MSC et riz aux légumes	Boudin blanc aux épicées et mousseline de potiron	haché Blanquette de veau
Laitage		St. Moire	Petit sauté	Petit sauté aux fruits	Canard au	Yacourt nature	Petit moule rose	Canard AOP
Dessert		Fruit de saison	Compote abricot HNE	Pain caramel	Éclair pain chocolat	Crème dessert café	Fruit de saison	Gâteau au fromage blanc

Entrée	Soupe petit pois	Potage potiron	Velouté Dubarry	Potage de céleri nature	Potage de potirons	Crème de champignons	Potage Saint Germain
Complément protidique	Salade Piémontaise	Quiche Lorraine	Lomo	Nems au poulet	Chorizo	Martini au thon	Aspic d'œuf au jambon PROZO
Dessert	Crème dessert vanille	Mousse au citron	Compote pomme IRE	Fruit de saison	Compote pomme bioché IRE	Liègeux chocolat	Fruit de saison

Menu du jour							
lundi 24 novembre 2025		mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025	samedi 29 novembre 2025	dimanche 30 novembre 2025
Entrée	Mortadelle	Agnus ligémes	Champignons à la grecque	Salade pangroutine aux gléniers	Bettes rouges rissées HVE	Salsiccion	Haricots verts vinaigrés
Plat	haché Fricassée de poulet et pommes vapeur	Filet de lieu MSC sauce safranée et chou-fleur	Trottoirs jambon sec pesto	haché Bouef à la bolognaise avec jardiniers de légumes	Quenelles de brochet sauce Nantua et blé tendre aux petits légumes	Boulettes façon arancini BIO avec carottes vichy	haché Porc à la diable et purée de pomme de terre
Laitage	Fromage blanc nature	Cassiolette nature	Petit mozzarella et fines herbes	Yaourt nature	Beurre	Petits suisses aux fruits	St Neustane AOP
Dessert	Compote pomme HVE	Compote pomme HVE	Légumes sautés	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Café pistache

Éléments techniques	Entrée	Pétrage d'antan	Soupe petit pain	Soupe à l'agneau	Vallée Dubarry	Pétrage patrimon	Pétrage de painneux	Pétrage de collat' nature
		Pâte royale BIO	Blanc de dinde	Cake carottes currie et pain	Groschi lambert Et Emmanuel	Pâtisserie De Terre Minoise	Pâté de foie de porc	Quik' pochins

Compl proté								
Dessert	Crème dessert pistache	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Pain d'épice	Compote pêche RTE	Fan vanille	Fruit de saison	