



Carte de menus - Novembre 2025

Sans sucre ajouté

Menu du jour							
					samedi 1 novembre 2025	dimanche 2 novembre 2025	
Entrée						Duo brocolis panais vinaigrette	Mélange de légumes croquants
Plat						Filet de hoki sauce citron et purée de céleri	Rôti de veau aux pruneaux et petits pois à la française
Laitage						Petits Suisses nature	Tomme noire IGP
Dessert						Fruit de saison	Purée abricot HVE
Entrée						Potage potiron	Potage de poireaux
Complément protidique						Pâté de campagne supérieur	Falafels
Dessert						Purée pruneaux	Fruit de saison)

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	Macédoine de légumes	Salade de quinoa rouge et pois chiche	Duo De Céleri Carotte	Salade perles d'Alaska	Vendéenne émincé de chou blanc	Jambon sec	Carottes râpées bistrot
Plat	Paëlla valenciana	Filet de lieu MSC à la crème citronnée et fondue de poireaux	Cuisse de poulet sauce tandoori et semoule	Paupiette de veau à l'ancienne et navets	Brandade de morue MSC	Andouillette sauce moutarde et purée de carottes	Rôti de bœuf sauce échalotes et spaghetti
Laitage	St Moret	Petits Suisses nature	Brie	Camembert	Fromage blanc nature	Rondelé poivre	Faisselle nature
Dessert	Fruit de saison	Purée banane	Fruit de saison	Purée fraise	Fruit de saison)	Purée fraise	Fruit de saison)
Entrée	Potage de céleri nature	Crème de champignons	Potage d'antan	Soupe petit pois	Soupe à l'oignon	Potage Saint Germain	Velouté Dubarry
Complément protéidique	Brocolis au poulet grillé	Rôti carré de porc cuit supérieur	Roulé emmental	Cervelas En Vinaigrette À L'échalote	Bouchées pois chiches mozza à la menthe BIO	Omelette aux fines herbes	Salade mexicaine
Dessert	Purée pomme	Fruit de saison)	Purée ananas	Fruit de saison	Purée coing	Fruit de saison)	Purée pruneaux

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 vénéré aux petits légumes	Trio choux jambon comté	Museau de Boeuf A La Lyonnaise	Brunoise de carottes et panais	Tartare Piémontais	Céleri Vinaigrette	Poireau vinaigrette

Plat	Escalope de dinde panée sauce au citron et mousseline de céleri	Raviolis aux crevettes et son wok de légumes	Porc à la diable et riz basmati	Lasagnes à la bolognaise	Filet de colin citron et haricots verts	Poulet façon coq au vin et spaghetti	Choucroute garnie	MIDI
Laitage	Yaourt nature	Petit moulé nature	Fromage blanc nature	Mimolette	Edam	Petits Suisses nature	Roquefort AOP	
Dessert	Purée pruneaux	Fruit de saison)	Purée pomme	Fruit de saison	Purée ananas	Fruit de saison)	Purée coing	
Entrée	Potage potiron	Potage de poireaux	Potage de céleri nature	Potage Saint Germain	Crème de champignons	Potage d'antan	Soupe à l'oignon	
Complément protidique	Terrine de poisson pêcheur	Œufs pochés	Taboulé au poulet	acras de morue	Feuilleté chèvre et épinards	Pâté de campagne HVE	Pâtes Risori A La Niçoise	SOIR
Dessert	Fruit de saison)	Purée poire HVE	Fruit de saison	Purée pêche	Fruit de saison	Purée abricot HVE	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	Betteraves rouges HVE	Salade de riz basmati quinoa fèves	Mélange de légumes croquants	Rillettes	Emince De Choux Rouge	Salade aux deux lentilles BIO	Tartare navet carotte
Plat	Poulet tajine aux mélange de céréales	Filet de colin basilic et fondue de poireaux	Paupiette de dinde et pommes de terre sauce aux champignons	Bœuf façon bourguignon et carottes	Rougail de cabillaud MSC et riz aux légumes	Boudin blanc aux épices et mousseline de potiron	Bitokes d'agneau à la crème d'ail et semoule
Laitage	St Moret	Port salut	Petits Suisses nature	Camembert	Yaourt nature	Petit moulé noix	Fourme d'Ambert AOP
Dessert	Fruit de saison	Purée pruneaux	Fruit de saison)	Eclair poire chocolat	Fruit de saison)	Purée pêche	Fruit de saison)
Entrée	Soupe petit pois	Potage potiron	Velouté Dubarry	Potage de céleri nature	Potage de poireaux	Crème de champignons	Potage Saint Germain
Complément protidique	Salade Piémontaise	Quiche Lorraine	Lomo	Nems au poulet	Chorizo	Marine au thon	Aspic d'œuf au jambon FROID
Dessert	Purée banane	Fruit de saison)	Purée fraise	Fruit de saison)	Purée fraise	Fruit de saison)	Purée pruneaux

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	Acras légumes	Salade de légumes marinés	Salade périgourdine aux gésiers	Salade Waldorf	Terrine de poisson pêcheur	Chou Blanc Vinaigrette
Plat	Poulet sauce barbecue et purée de patate douce	Filet de lieu MSC sauce safranée et chou-fleur	Raviolis au poulet et son riz basmati à la sauce thai	Gratin d'endives au jambon	Quenelles de brochet sauce Nantua et blé tendre aux petits légumes	Rougail de cabillaud MSC et riz aux légumes	Echine de porc au jus de veau écrasé purée de pomme de terre
Laitage	Fromage blanc nature	Cancoillotte à l'ail	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature	Brie	Petits Suisses nature	St Nectaire AOP
Dessert	Purée abricot HVE	Fruit de saison	Purée banane	Fruit de saison)	Purée fraise	Fruit de saison	Purée fraise
Entrée	Potage d'antan	Soupe petit pois	Soupe à l'oignon	Velouté Dubarry	Potage potiron	Potage de poireaux	Potage de céleri nature
ément dique	Roulé emmental	Rôti carré de porc cuit supérieur	Cake carottes cumin et pavot	Gnocchi Jambon Et Emmental	Pomme De Terre Mimosa	Pâté de foie de porc	Œufs pochés

Compl proti								
Dessert	Fruit de saison	Purée pomme	Fruit de saison)	Purée ananas	Fruit de saison)	Purée coing	Fruit de saison)	