

## Semaine du 03 au 07 Novembre 2025, le Chef vous propose

Menu sous réserve de modification liées à l'approvisionnement

MIDI	LUNDI	Mardi	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE VERTE CROQUANTE	SALADE PIÉMONTAISE		CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE PATES
PLAT	STEAK HACHÉ KETCHUP	CORDON BLEU		EMINCÉ DE VOLAILLE SEUCE TOMATE BASILIC	FILET DE POISSON MEUNIÈ ET CITRON
SARNITURE	COQUILLETTE	COURGETTES EN BECHAMEL GRATINÉES		POELÉE DU MEUNIER	HARICOTS VERT
LAITAGE	PETIT MOULÉ NATURE	EMMENTAL À LA COUPE		BRIE	YAOURT NATURE SUCR
DESSERT	LÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUITS		COOKIES	COMPOTE DE POMMES
Végétarien (V	Les Produits biologique	(	aboré pr le chef	Les produits locaux	10-11-11-0-0



## Semaine du 10 au 14 Novembre 2025, le chef vous propose

Menu sous réserve de modification liées à l'approvisionnement

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Nower	VENDREDI
ENTREE	CHOU-BLANC AUX OIGNONS FRITS	·		GUACAMOLE ET  TORTILLA CHIPS	SALADE PÉPINETI
PLAT	BOULETTE DE VOLAILLE SAUCE CURRY	,		CHILI CON CARNE	NUGGETS DE POISS
GARNITURE	COQUILETTES	ARMISTICE 1918		RIZ	GRATIN DE CHOU-FL
LAITAGE	KIRI			COULOMMIER	RONDELÉ NATUR
DESSERT	CRÉME DESSERT VANILLE			ANANAS AU SIROP	DONUTS AU SUCR
Végétarien us te souhaitons	Les Produits biologiques un bon appétit! Pain Arti	sanal Boulanger le Cro	Elaboré par le chef Issant de lune à All	Les produits locaux opertville	_ newres

Manadeleinee nemmentst

## Semaine du 17 au 21 Novembre 2025, le Chef vous propose

Menu sous réserve de modification liées à l'approvisionnement

MIDI	Repas Végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	BETTERAVE	SALADE COLESLAW		radis Vinaigrette	SALADE DE RIZ FAÇO NIÇOISE
PLAT	LASAGNE ÉPINARD RICOTTA	ESCALOPE VIENNOISE		CARBONNARA	FILET DE POISSON PA ET CITRON
GARNITURE		PETIT POIS A LA FRANÇAISE		PENNE	EPINARDS EN BECHAI GRATINÉS
LAITAGE	SAMOS	TOMME		CAMEMBERT PASTEURISÉ	EDAM A LA COUPE
DESSERT	MOUSSE AU CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUIT		FRUIT	BEIGNET AU POMM
Végétarien 🕡	Les Produits biologiques	ui c	labor2 par le hef sant de lun	Les produits locaux	newres

Madeleine

## Semaine du 24 au 28 Novembre 2025 2025 , le Chef vous propose

Menu sous réserve de modification liées à l'approvisionnement

MIDI 🗽	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	BATTAVIA ET CROUTONS	SALADE DE POIS CHICHE		HARICOT VERT VINAIGRETTE	SALADE DE BLÉ
PLAT	RAVIOLIS DE BŒUF ET YOLAILLE SANS PORC	OMELETTE NATURE		RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	BEIGNET DE POISSO
GARNITURE		RATATOUILLE		POMME PURÉE	BROCOLIS EN BECHA
LAITAGE	BUCHETTE MÉLANGE	YAOURT NATURE SUCRÉ		MIMOLETTE A LA COUPE	BOURSIN AIL ET FIN HERBES
DESSERT	FLAN CHOCOLAT	FRUITS		LIÉGEOIS A LA VANILLE	CHOU À LA CRÈM
Végétarien	Les Produits biologiques	<u>@</u>	Elaboré par le chrf	Les Produits locaux	10-11-11-11