

Menus du mois de novembre 2025

Lundi 03 novembre	Lundi 10 novembre	Lundi 17 novembre	Lundi 24 novembre
Betteraves en cubes Cordon bleu de dinde Légumes d'automne (salsifis, oignons, butternuts) Yaourt Bio	<u>Menu végétarien</u> Salade d'épinards fromage et noix Dahl de lentilles Riz/légumes Bio Yaourt Bio	Carottes râpées à l'orientale Pâtes au saumon fumé et épinards* Fruit Bio	Choux-fleurs vinaigrette Bio Sardines à la tomate Purée de pommes de terre Bio Fruit Bio
Mardi 04 novembre	Mardi 11 novembre	Mardi 18 novembre	Mardi 25 novembre
Œufs Bio en vinaigrette Cuisses de pintade Label rouge Carottes Parisienne à la crème Bio Fruit Bio	<u>FÉRIE</u>	<u>Menu végétarien</u> Trio de salades et fête AOP Boulettes de soja Purée de carottes Bio Fruit Bio	Trio de carottes râpées Steak haché de bœuf VF Semoule Bio Sunday caramel
Jeudi 06 novembre	Jeudi 13 novembre	Jeudi 20 novembre	Jeudi 27 novembre
<u>Menu végétarien</u> Soupe Portugaise (riz Bio – chou – pommes de terre) Gratin de brocolis - emmental Bio Fruit Bio	Soupe Dubarry* Gratin de poisson MSC Pommes de terre, gruyère Bio Fruit Bio	Salade Asiatique (chou carotte et oignon rouge) Ravioles au bœuf sauce soja Flan à la noix de coco	Céleri rémoulade Paupiette de veau Bio Choux de Bruxelles et pommes de terre Bio Yaourt Bio
Vendredi 07 novembre	Vendredi 14 novembre	Vendredi 21 novembre	Vendredi 28 novembre
Carottes râpées Bio Blanquette de moules Bio Semoule Bio Fromage Bio	Salade de brocolis Bio Merguez de bœuf VF Petits pois/ carottes Bio Fromage Bio	Mousse de betteraves à la crème Bio Poulet Basquaise aux olives noires Riz Basmati Yaourt Bio	<u>Menu végétarien</u> Soupe de vermicelle Gratin de brocolis à la crème Bio Beignet chocolat

Les menus peuvent varier de façon exceptionnelle en fonction des arrivages de marchandises

* Crème et lait AB