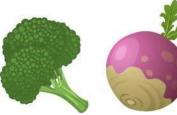


MENU NOVEMBRE ()

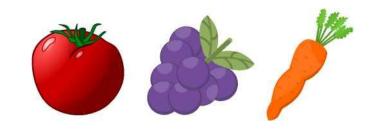




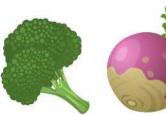
2025

Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre
Velouté aux champignons (lait) Pâtes maison aux brocolis (gluten de blé, œuf), sauce tomate Fruit*	Potage à la tomate (céleri) Fingers de légumes, salade*, vinaigrette (œuf, moutarde), sauce tartare (œuf, moutarde) Glace (soja, lait)	Potage au cerfeuil Merguez d'agneau (céleri et chipolata de veau, semoule (gluten de blé, céleri), légumes à l'orientale (céleri) Fruit*	Potage de lentilles tomatées Presia de porc, jus de viande (gluten de blé), bouquetière de légumes pommes de terre vapeur Biscuit*(gluten de blé, œu lait)
Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Potage aux légumes de saison (céleri) Pâtes maison au poulet (gluten de blé, œuf, lait), sauce aux champignons (gluten de blé, lait) Fruit*	Potage au chou-fleur Calamars à la catalane (sulfite, mollusques), pommes de terre vapeur Laitage* (lait)	Taboulé (gluten de blé, céleri) Escalope panée de porc (gluten de blé, œuf, moutarde, sulfite), wok de légumes sauce aigre-douce (soja), cœur de blé (gluten d blé) Dessert lacté (lait)	Croquettes de fromage (gluten de blé, œuf, soja, lait), salade*, vinaigrette (œuf, moutarde), pomme de terre vapeur Fruit*

^{* =} Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable



MENU NOVEMBRE &





2025

Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Potage au cresson Pâtes fraîches maison (gluten de blé, œuf), bolognaise végé de lentilles (céleri) Laitage* (lait)	Salade de chou rouge (sulfite) Paella (crustacés, œuf, céleri, mollusques, lait) de poulet, riz basmati* Fruit*	Salade de lentilles Bœuf sauté sauce soja (soja) , légumes (soja), purée maison (lait) Fruit*	Potage thaï coco (soja) Scampis (crustacés), légumes du Maghreb (céleri), semoule*(gluten de blé, céleri) Dessert lacté (lait)
Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Potage poireaux curry	Salade de haricots blancs	Crème de volaille (gluten de blé, œuf, lait, céleri)	Salade de chou blanc
			Dâtana da Massanalla
Vol-au-vent de poulet (gluten de blé, soja, lait, sulfite), riz basmati* Fruit*	Carbonnade de bœuf (soja, lait, céleri, moutarde), pommes de terre vapeur Biscuit* (gluten de blé, œuf, lait)	Chili con carne de bœuf et veau (soja, céleri), poivrons, oignons, riz, Cheddar/	Bâtonnets de Mozzarella (gluten de blé, lait), salade de pommes de terre (œuf, moutarde), laitue, ketchup

^{* =} Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable