



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, œuf, 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 de blé) Dessert lacté (lait)	Salade de haricots rouges Croquettes de fromage (gluten de blé, œuf, soja, lait), salade*, vinaigrette (œuf, moutarde), pommes 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 Vol-au-vent de poulet (gluten de blé, soja, lait, sulfite) , riz basmati* Fruit*	Salade de haricots blancs Carbonnade de bœuf (soja, lait, céleri, moutarde) , pommes de terre vapeur Biscuit* (gluten de blé, œuf, lait)		Crème de volaille (gluten de blé, œuf, lait, céleri) Chili con carne de bœuf et veau (soja, céleri) , poivrons, oignons, riz, Cheddar/Emmental (lait) Dessert lacté (lait)	Salade de chou blanc Bâtonnets de Mozzarella (gluten de blé, lait) , salade de pommes de terre (œuf, moutarde) , laitue, ketchup Fruit*

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