

MENUS NOVEMBRE - DECEMBRE 2025
(sous réserve de modifications)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1 Du 03 au 07 novembre	Chou rouge vinaigrette Emincé de poulet sauce suprême  <i>Emincé végétarien sauce suprême</i>	Boulette au bœuf sauce tomate  <i>Boulette végétarienne sauce tomate</i>	 Gratin de coquillettes blé pois chiche à la béchamel	 Filet de colin - sauce citronnée
	 Semoule et brocolis	Pomme de terre  <i>Tomme à l'ail des ours</i>	 Carottes	 Petits pois carottes
	 Crème dessert chocolat	Gâteau basque	 Brie	 Suisse aux fruits
			Compote pomme vanillée	 Pomme
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 2 Du 10 au 14 novembre	Steak haché au veau sauce barbecue  <i>Omelette</i>	FERIE 	Salade iceberg et dés d'emmental Brandade de poisson Tarte aux pommes	 Dahl de lentilles corail  Riz
	Pommes de terre Yaourt sucré  <i>Kiwi</i>			 Emmental  Banane
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Poisson pané et citron Gratin de pommes de terre et chou fleur  <i>Gouda</i>	 Saucisse façon curry wurst  <i>Roulé végétal</i>	 Quiche potiron emmental Haricots verts Emmental Compote pomme cannelle	 Carottes râpées et mimolette vinaigrette  Jambon  Omelette Coquillettes Orange
	MARDI	JEUDI		
SEMAINE 3 Du 17 au 21 novembre	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Poisson pané et citron Gratin de pommes de terre et chou fleur  <i>Mousse chocolat</i>	 Saucisse façon curry wurst  <i>Roulé végétal</i>	 Quiche potiron emmental Haricots verts Emmental Compote pomme cannelle	 Carottes râpées et mimolette vinaigrette  Jambon  Omelette Coquillettes Orange
	MARDI	JEUDI		
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 4 Du 24 au 28 novembre	Nuggets de poulet et ketchup  <i>Nuggets végétariens</i>	Salade verte Omelette 	Sauté de porc sauce normande  <i>Emincé végétal</i>	 Rôti de bœuf  Galette végétarienne panée
	Pommes de terre	 Riz et ratatouille	 Printanière de légumes	  Fusillis et carottes à la crème
	Fromage fondue	 Flan vanille	 Fromage blanc sucré	 Camembert royal
	Pomme		Cake marbré	  Banane

MENUS NOVEMBRE - DECEMBRE 2025
(sous réserve de modifications)

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 5 Du 01 au 05 décembre	 Velouté de légumes  From'chaud  Pommes de terre  Clémentine	 Poisson meunière sauce tartare  Pennes et petits pois  Royal Crèmeux  Ile flottante	 Paupiette de dinde sauce marengo  Quenelles en sauce  Haricots verts  Yaourt sucré  Semoule au lait du chef	 Sauté de poulet sauce agrume miel épices  Emincé végétal  Purée carotte et patate douce  Tomme au pain d'épices  Pain d'épices et chocolat	
		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		Chou blanc vinaigrette  Cordon bleu  Cordon bleu végétal  Semoule et épinards  Fromage blanc sucré	Salade arlequin (salade, carotte, maïs, chou rouge, dés d'emmental)  Filet de colin sauce Nantua  Gratin pommes de terre et butternut  Mini chou à la vanille	 Carottes râpées vinaigrette  Chili sin carne   Riz  Yaourt aromatisé	
SEMAINE 6 Du 08 au 12 décembre	 Bolognaise (bœuf haché)  Bolognaise végétarienne  Spaghettis Fromage frais  Banane	 Taboulé  Quiche vache qui rit emmental   Edam  Fruit de saison			
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Salade iceberg  Tartiflette (pommes de terre, lardons, fromage à tartiflette)  Tartiflette sans viande  Yaourt aromatisé citron	 Céleri mayonnaise  Filet de colin d'Alaska sauce provençale  Soulettes et ratatouille  Nappé caramel	 Repas de Fêtes   Pépites de volailles sauce au pain d'épices  Emincé végétal en sauce  Pommes noisette  Cantal  Bûche de Noël et chocolat	   	
 BONNES VACANCES					