



























































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>  Semoule et brocolis  Crème dessert chocolat	Boulette au bœuf sauce tomate  <i>Boulette végétarienne sauce tomate</i>  Pomme de terre  Tomme à l'ail des ours Gâteau basque	 Gratin de coquillettes blé pois chiche à la béchamel  Carottes  Brie Compote pomme vanillée	 Filet de colin - sauce citronnée Petits pois carottes Suisse aux fruits  Pomme
SEMAINE 2 Du 10 au 14 novembre	Steak haché au veau sauce barbecue  <i>Omelette</i> Pommes de terre Yaourt sucré  Kiwi	FERIE 	Salade iceberg et dés d'emmental Brandade de poisson Tarte aux pommes	 Dahl de lentilles corail  Riz  Emmental  Banane
SEMAINE 3 Du 17 au 21 novembre	Poisson pané et citron Gratin de pommes de terre et chou fleur  Gouda Mousse chocolat	 Saucisse façon curry wurst  <i>Roulé végétal</i> Frites Fromage frais Tarte aux prunes streusel	 Quiche potiron emmental Haricots verts  Emmental Compote pomme cannelle	Carottes râpées et mimolette vinaigrette  Jambon  <i>Omelette</i> Coquillettes Orange
SEMAINE 4 Du 24 au 28 novembre	 Nuggets de poulet et ketchup  <i>Nuggets végétariens</i> Pommes de terre Fromage fondu  Pomme	 Salade verte Omelette   Riz et ratatouille Flan vanille	 Sauté de porc sauce normande  <i>Emincé végétal</i> Printanière de légumes Fromage blanc sucré Cake marbré	 Rôti de bœuf  <i>Galette végétarienne panée</i>  Fusillis et carottes à la crème Camembert royal  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 Crémeux Ile flottante	Paupiette de dinde sauce marengo  <i>Quenelles en sauce</i> Haricots verts  Yaourt sucré  Semoule au lait du chef	Sauté de poulet sauce agrume miel épices  <i>Emincé végétal</i> Purée carotte et patate douce Tomme au pain d'épices Pain d'épices et chocolat
SEMAINE 6 Du 08 au 12 décembre	Chou blanc vinaigrette Cordon bleu  <i>Cordon bleu végétal</i>  Semoule et épinards Fromage blanc sucré	Salade arlequin (<i>salade, carotte, maïs, chou rouge, dés d'emmental</i>) 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	Bolognaise (<i>bœuf haché</i>)  <i>Bolognaise végétarienne</i>  Spaghettis Fromage frais  Banane
SEMAINE 7 Du 15 au 19 décembre	Salade iceberg Tartiflette (<i>pommes de terre, lardons, fromage à tartiflette</i>)  <i>Tartiflette sans viande</i>  Yaourt aromatisé citron	Céleri mayonnaise Filet de colin d'Alaska sauce provençale  Souppettes et ratatouille Nappé caramel	 Repas de Fêtes  Pépites de volailles sauce au pain d'épices  <i>Emincé végétal en sauce</i>  Pommes noisette Cantal Bûche de Noël et chocolat	 Taboulé Quiche vache qui rit emmental  Edam  Fruit de saison

