



du 03 au 09 novembre 2025

MENU A

MENU B

SOIR

VILLE lundi 3 nov. mardi 4 nov. mercredi 5 nov. jeudi 6 nov. vendredi 7 nov. samedi 8 nov. dimanche 9 nov.	Coeur de palmier vinaigrette Cassolette de la mer aux petits légumes et pommes de terre Plat complet Suisse nature + sucre Fruit de saison BIO	Carottes râpées vinaigrette à la coriandre Haut de cuisse de poulet LR sauce chasseur Fusili BIO aux petits légumes Emmental BIO Compote pomme banane BIO (coupelle)	Potage en brique
	Céleri râpé sauce fromage blanc ciboulette Boulettes au boeuf BIO sauce piquante Semoule BIO / haricots beurre à l'ail Yaourt BIO à la vanille Riz au lait (pot)	Rillettes de thon Lasagnes au saumon Salade verte vinaigrette Edam BIO Fruit de saison BIO	Potage en brique
	Salade de champignons vinaigrette à l'échalote Tartiflette Salade verte vinaigrette Carré frais BIO Poire au chocolat	Taboulé (semoule BIO) Omelette BIO du chef Haricots beurre à l'ail Fromage blanc aux fruits Crème dessert vanille	Potage maison
	Salade francomtoise Rôti de dinde LR sauce au comté Rostis Morbier AOP Cake aux amandes		
	Quiche au potimarron rôti de veau sauce brune Petits pois carottes à l'ail Maroilles AOP Fruit de saison BIO	Betteraves BIO vinaigrette Filet de lieu MSC sauce citron, citron Brocolis et pommes de terre bechamel Suisse fruité Compote pomme HVE (coupelle)	Potage en brique
	Endives vinaigrette au miel Palette de porc fumé Lentilles BIO aux carottes Camembert BIO Ananas au sirop	Salade de pâtes BIO au surimi et mayonnaise Gnocchis gratinées à la verdure Plat complet Yaourt BIO sucré Liegeois café	Potage maison
	Terrine de légumes sauce fromage blanc ciboulette Parmentier de canard Salade verte vinaigrette Cantal AOP Clafoutis du chef aux prunes		

sauvoureux

épice

équilibre