



du 17 au 23 novembre 2025

MENU A

MENU B

SOIR

V I L L E	lundi 17 nov.	Céleri râpé sauce remoulade Cassoulet Toulousain Plat complet Emmental BIO Fruit de saison BIO	Salade de pommes de terre, cornichons et oignons vinaigrette Filet de merlu sauce diepoise, citron Brunoise de légumes Yaourt aromatisé Compote poire BIO (coupelle)	Potage en brique
	mardi 18 nov.	Haricots verts BIO vinaigrette balsamique Paupiette de veau sauce aux oignons Mélange de navets et pommes de terre Fromage blanc sucré Crème dessert café	Chou blan râpé vinaigrette au curry Fusili BIO au saumon MSC Plat complet Edam BIO Fruit de saison BIO	Potage en brique
	mercredi 19 nov.	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Filet de poulet LR sauce au cidre Purée de pommes de terre et panais Chanteneige BIO Flan chocolat	Salade de perles, emmental, surimi, mayonnaise Tarte aux légumes Salade verte vinaigrette Suisse nature sucré Fruit de saison BIO	Potage maison Chou farci sauce tomate
	jeudi 20 nov.	Oeuf dur BIO mayonnaise Sauté de boeuf sauce beaujolais Pommes de terre grenailles Munster AOP Poire au vin		
	vendredi 21 nov.	Pâté de campagne LR, cornichons Chou farci sauce tomate Riz créole Bleu d'auvergne AOP Crème dessert vanille	Salade de champignons sauce bulgare Filet de colin MSC sauce aux capres, citron Coeur de blé Yaourt BIO sucré Fruit de saison BIO	Potage en brique
	samedi 22 nov.	Rosette, cornichons Emincé de dinde LR sauce paprika Semoule BIO aux légumes Fromage blanc aux fruits Riz au lait (pot)	Iceberg, noix, vinaigrette crêpe forestière Julienne de légumes Camembert BIO Compote pomme HVE (coupelle)	Potage maison
	dimanche 23 nov.	Terrine de saumon, mayonnaise Gigot d'agneau sauce au thym Gratin dauphinois / Haricots verts Cantal AOP Pudding antillais nutrigourmand et crème anglaise		

santé

épice

équilibre