



du 24 au 30 novembre 2025

MENU A

MENU B

SOIR

VILLE lundi 24 nov. mardi 25 nov. mercredi 26 nov. jeudi 27 nov. vendredi 28 nov. samedi 29 nov. dimanche 30 nov.	Pâté en croute, cornichons Hachis parmentier de chef Plat complet Mimolette BIO Fruit de saison BIO	Panais râpé sauce cocktail Filet de colin MSC sauce citron, citron Haricots verts BIO à l'ail Fromage blanc aux fruits Semoule au lait nappé caramel (pot)	Potage en brique
	Sardines à la tomate côte de porc sauce moutarde à l'ancienne Carottes CE2 / flageolets Yaourt BIO à la vanille Eclair chocolat	Chou rouge râpé vinaigrette au cidre Tortellini au gruyère AOP sauce crème et ciboulette Plat complet Gouda BIO Fruit de saison BIO	Potage en brique
	Fromage de tête, cornichons Boulettes de veau sauce milaise Semoule BIO / Fenouil braisé Tomme noire IGP Liégeois chocolat	Taboulé aux raisins (semoule BIO) Quiche aux oignons Poêlée de légumes Suisse fruité Fruit de saison BIO	Potage maison
	Mélange de carottes et chou blanc râpé façon coleslaw sauté de dinde LR sauce cranberries Purée de patate douce Munster AOP Brioche perdue		
	Oeuf dur BIO, mayonnaise Filet de merlu MSC sauce à l'oseille, citron Chou fleur CE2 et brocolis Camembert BIO Flan vanille	Lentilles BIO vinaigrette à l'échalote Longe de porc sauce dijonnaise Macaronis BIO Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison BIO	Potage en brique
	Blancs de poireaux vinaigrette à l'ail Quiche au maroilles AOP Iceberg et vinaigrette Morbier AOP Salade de fruits	Brocolis vinaigrette au xérès Sauté de porc LR sauce façon colombo Riz créole Yaourt BIO nature + sucre Compote pomme pruneaux (coupelle)	Potage maison
	Cocktail de crevettes aux agrumes Lapin sauce vin blanc Pommes de terre grenailles / légumes d'antan Saint Nectaire AOP Clafoutis aux pommes HVE		Potage en brique

sourireux

épice

équilibre