



Semaine du 9 au 15 novembre 2026

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 9 nov.	Macédoine de légumes mayonnaise Echine de porc 1/2 sel sauce diable Purée de pommes de terre / Haricots verts BIO Edam BIO crème dessert chocolat	Coleslaw Poisson meunière, citron Purée de pommes de terre Suisse sucré Orange BIO	Potage du jour
mardi 10 nov.	Celeri rapé remoulade Chili con carne Riz créole BIO Cantal AOP Mousse citron	Taboulé (semoule BIO) Omelette nature Mélange de petits pois carottes Fromage blanc nature + sucre Poire	Potage du chef cultivateur
mercredi 11 nov.	Chou fleur vinaigrette moutarde à l'ancienne Gratin d'andouille pommes de terre camembert Salade verte vinaigrette Yaourt nature + sucre Raisin	Carottes râpées vinaigrette Quenelles de brochet sauce nantua Cordiale de légumes Emmental Flan nappé caramel	Potage du jour
jeudi 12 nov.	Médailon de surimi, mayonnaise Rôti de dinde sauce chasseur Boullgour / Brocolis Bleu Semoule au lait		Potage du jour
vendredi 13 nov.	Endives, vinaigrette Filet de colin MSC sauce oseille Mélange de petits pois carottes Fromage blanc nature + sucre Flan chocolat	Chou fleur CE2 sauce cocktail Cappellitti au saumon sauce aneth salade verte vinaigrette Camembert Banane	Potage du jour
samedi 14 nov.	pâté en croute, cornichons Salade de pommes de terre aux harengs fumés Camembert crème dessert vanille	Betteraves BIO vinaigrette Sauté de porc sauce façon feijoada Carottes Yaourt aromatisé Compote de fruits	Potage du chef aux légumes
dimanche 15 nov.	Radis roses émincés sauce au fromage blanc ciboulette Coq au vin Pommes de terre / Champignons Brie Grillé aux pommes		Potage du jour

santé

épice

équilibre