



Semaine du 16 au 22 novembre 2026

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 16 nov.	chou blanc aux raisins Rôti de porc sauce aux oignons Pommes de terre vapeur / Brocolis Tomme noire IGP Crème dessert vanille	Haricots beurre vinaigrette à l'échalote Tortellini ricotta épinards sauce tomate Salade verte vinaigrette Yaourt nature + sucre Pomme BIO	Potage du jour
mardi 17 nov.	Pâté de foie, cornichons Poisson meunière, citron Semoule BIO / Epinards bechamel Yaourt nature + sucre Pruneaux au thé	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes oeuf dur à la crème Epinards Carré ligueil Flan nappé caramel	Potage du jour
mercredi 18 nov.	Betteraves vinaigrette persillées Steak haché de veau sauce brune Mélange de petits pois carottes Suisse fruité Liegeois chocolat	Lentilles vinaigrette à l'échalote Colis d'Alaska MSC sauce estragon Pommes de terre vapeur Camembert BIO Compote pomme biscuit	Potage du chef cultivateur
jeudi 19 nov.	BEAUJOLAIS Salade de fenouil aux pommes, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Oeuf poché meurette Tagliatelles forestières Cervelle de canut Bugnes		Potage du jour
vendredi 20 nov.	Salade de pommes de terre aux oignons rouges, vinaigrette Limande MSC sauce beurre blanc Pennes BIO / ratatouille Gouda BIO Abricots au sirop	Terrine de poisson, mayonnaise Saucisse fumée CE2 Purée de pommes de terre Yaourt nature BIO + sucre Mousse café	Potage du jour
samedi 21 nov.	Blanc de poireaux vinaigrette Parmentier de boudin noir aux pommes Salade verte vinaigrette Brie Riz au lait	Carottes râpées vinaigrette Flamiche du pêcheur Ratatouille buchette de chèvre Banane BIO	Potage du jour
dimanche 22 nov.	Salade de pamplemousse et radis Sauté de dinde marengo Riz sauvage / Carottes Fromage blanc nature + sucre Tarte aux prunes		Potage du chef aux légumes

séjourneux

épice

équilibre