



Semaine du 23 au 29 novembre 2026

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 23 nov.	radis noir vinaigrette Paupiette de volaille sauce brune Pommes duchesse / épinards Fromage blanc nature + sucre Crème dessert caramel	Blancs de poireaux vinaigrette Quiche au fromage Pommes duchesse Buchette de chèvre Compote fraîche pomme BIO poires	Potage du jour
mardi 24 nov.	Cerleri remoulade Merguez Semoule BIO / Légumes couscous Suisse fruité Raisin	Pommes de terre à l'échalote, vinaigrette Cappelitti au saumon saumon sauce aneth Salade verte vinaigrette Carré Ligeuil Flan vanille	Potage du jour
mercredi 25 nov.	Pâté de campagne, cornichons Saucisse fumée CE2 Blé / Haricots verts Mimolette BIO Liegeois vanille	Carottes râpées vinaigrette Emincé de dinde sauce crème Blé Yaourt nature + sucre Pomme BIO	Potage du jour
jeudi 26 nov.	Rillettes de poisson Cuisse de poulet rôtie au miel Tagliatelles / pommes fruits Camembert Semoule au lait		Potage du chef cultivateur
vendredi 27 nov.	Betteraves aux pommes, vinaigrette Filet de colin MSC sauce citron Riz créole / Épinars à la crème Gouda BIO Mousse citron	Endives vinaigrette Pizza au fromage Salade verte vinaigrette Yaourt nature + sucre Orange BIO	Potage du jour
samedi 28 nov.	saucisson à l'ail, cornichons Escalope de dinde viennoise Purée de pois cassés / Carottes Petit moulé ail et fines herbes Clémentines	Haricots verts BIO Sauté de porc sauce tomate Purée de pois cassés Suisse sucré Crème dessert chocolat	Potage du jour
dimanche 29 nov.	Avocat sauce cocktail Choucroute de la mer Plat complet Emmental Eclair au chocolat		Potage du jour

santé

épice

équilibre