



# NOVEMBRE 2025



<p>Lundi 03</p> <p><i>Rosette</i> <i>Saucisse</i> <b>Gratin de chou-fleur</b> <b>Fruit de saison</b></p>	<p>Mardi 04</p> <p>Soupe aux vermicelles Lasagnes Compote de pommes</p>	<p>Jeudi 06</p> <p>Salade de riz <i>Rôti de dinde</i> <b>Carottes à la crème</b> <i>Yaourt</i></p>	<p>Vendredi 07</p> <p>Betteraves rouges Blanquette de poisson Semoule Gâteau roulé au Nutella</p>
<p>Lundi 10</p> <p><b>Salade composée</b> Pâtes à la carbonara <b>Salade de fruits</b></p>	<p>Mardi 11</p> <p><b>FERIE</b></p>	<p>Jeudi 13</p> <p>Feuilleté au jambon <i>Cuisses de poulet</i> Haricots verts <i>Fromage blanc</i></p>	<p>Vendredi 14</p> <p>Taboulé Poisson pané <b>Brocolis à la crème</b> Gâteau aux pommes</p>
<p>Lundi 17</p> <p><i>Salami</i> <i>Dinde à la moutarde</i> Riz pilaf Compote de pommes</p>	<p>Mardi 18</p> <p><b>Soupe au potiron</b> <i>Rôti de porc</i> <b>Gratin dauphinois</b> <i>Yaourt</i></p>	<p>Jeudi 20</p> <p>Macédoine de légumes <i>Chipos</i> Pâtes à la tomate <b>Fruit de saison</b></p>	<p>Vendredi 21</p> <p><i>Pâté</i> Poisson au citron Blé Gâteau au chocolat</p>
<p>Lundi 24</p> <p><b>Carottes râpées</b> Spaghettis à la bolognaise <i>Fromage blanc</i></p>	<p>Mardi 25</p> <p><b>Salade composée</b> <i>Cuisse de poulet</i> Pommes noisette Compote de pommes</p>	<p>Jeudi 27</p> <p>Soupe aux vermicelles Bœuf au paprika Riz <b>Fruit de saison</b></p>	<p>Vendredi 28</p> <p><i>Rosette</i> Poisson pané Haricots verts Roulé à la confiture</p>

**PRODUITS BIO**

**PRODUITS LOCAUX**

**CUISINE SUR PLACE**

A NOTER : ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent subir des modifications suivant l'approvisionnement

Par mesure d'hygiène, les serviettes de table sont à reprendre le vendredi et à rapporter le lundi.  
Merci ! Aurore BOURDIOL