



NOVEMBRE 2025



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

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