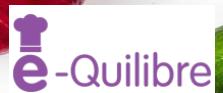


MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2025 ()Primaire



LUNDI	27/10	MARDI	28/10	MERCREDI	29/10	JEUDI	30/10	VENDREDI	31/10
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
LUNDI	03/11	MARDI	04/11	MERCREDI	05/11	JEUDI	06/11	VENDREDI	07/11
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
SALADE AUX CROUT. ET AU BLEU		MACEDOINE DE LEG. SCE VGTTE				FEUILLETE FROMAGE		CAROTTES CELERI POMMES EN VINAIGRETTE	
EMINCE DE VEAU POELE		ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE				GALETTE QUINOA PROVENCALE		CASSOLETTE COLIN SP SA MAISON	
FUSILLI AU BEURRE BIO		EPINARD HACHE A LA CREME				HARICOT VERT T/F PERSILLE		RIZ BASMATI	
CAMEMBERT 21% 240G		CANTADOU AIL & FINES HERBES				BRIE		ST PAULIN	
POIRE		FLAN PATISSIER A L'ANANAS				SEMOUTE AU LAIT AU CARAMEL		BANANE FRUIT	
LUNDI	10/11	MARDI	11/11	MERCREDI	12/11	JEUDI	13/11	VENDREDI	14/11
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
PISSALADIERE						CHOU FLEUR VINAIGRETTE MAISON		BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE	
SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE VPF						OMELETTE A LA CIBOULETTE		DOS COLIN MSC SAUCE AU BEURRE BLANC	
LENTILLES VERTES						RATATOUILLE		COURGETTE A LA CREME	
PYRENEES						YAOURT SUCRE FROM		SAMOS	
FLAN A LA VANILLE ET BISCUIT						COMPOTE DE POMME AUX SPECULOOS		PARIS BREST PRALINE	
LUNDI	17/11	MARDI	18/11	MERCREDI	19/11	JEUDI	20/11	VENDREDI	21/11
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
BETTERAVES A L' ECHALOTE		SALADE A L'EMMENTAL				SALADE COLESLAW		MACEDOINE ET TOMATE EN VGTTE	
CORDON BLEU		COTE VEAU POELEE 170G				RAGOUT A L'ITALIENNE		FILET DE MERLU BLANC MEUNIERE	
PETITS POIS A L'ETUVEE		FARFALE AU BEURRE				BUCHE PILAT		PDT ANGLAISE MAISON	
CHANTENEIGE		YAOURT SUCRE FROM				MUFFIN FRAMBOISES		CAMEMBERT 21% 240G	
CREME DESSERT CARAMEL		POMME BICOLORE						ORANGE FRUIT	
LUNDI	24/11	MARDI	25/11	MERCREDI	26/11	JEUDI	27/11	VENDREDI	28/11
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
RILLETTE DU MANS CORNICHON		SALADE VERTE AUX NOIX				AVOCAT VGTTE ECHALOTES MAISON		BOUILLON DE LEGUMES AUX VERMICELLES	
HAUT CUISSE DE PLT A LA CREME		TARTIFLETTE MAISON				CHILI SIN CARNE MAISON		STEAK COLIN MSC SCE AU CITRON	
CAROTTE RONDELLE VICHY		FECULENT DU JOUR				CANTAFRAIS		EPINARDS HACHES A LA CREME ET CEREALES	
YAOURT NATURE		SAINT NECTAIRE AOP				CREME DESSERT VANILLE		COULOMMIER	
COMPOTE POMME VANILLE BOUDOIR		FLAN AU CHOCOLAT						BANANE FRUIT	

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *