



## MENUS

### Du 03 au 07 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Epinards à la crème (lait) Pâtes* à la citronnelle et filet de poulet</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Betteraves à l'Aneth et citron vert</p> <p>Chou frisé au cumin, Pomme de terre et poisson du jour* à l'Oseille</p> <p>Bleu d'Auvergne</p> <p>Compote Pomme Fleur d'oranger</p>	<p>Courge muscade aux herbes de provence, riz et lentilles vertes au jus de coco</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Pomme de terre Menthe Cébettes</p> <p>Fricassée de Brocolis, Quinoa à la crème d'ail (lait) et poisson du jour*</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote Pomme Poire Verveine</p>	<p>Chorba de légumes</p> <p>Couscous (Carottes, navets aux 4 épices) Semoule* au Ras el-hanout et Filet de bœuf</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Ananas</p>



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou \* Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes  
Toutes nos viandes sont d'origine française



MENUS  
Du 10 au 14 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Courge butternut et Rutabaga, Pommes de terre et poisson du jour* à la crème de fenouil (lait)</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>FERIE</p>	<p>Velouté de panais (PDT et lait végétal)</p> <p>Poireaux et Epinards à l'huile d'olive Boulgour* au bouillon de légumes et Filet de Poulet au citron</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Blanquette de veau (lait) (Carottes, champignons, crème fraîche (lait) et riz)</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme Banane</p>	<p>Salade des Antilles (Chayottes, gingembre, citronnelle)</p> <p>Chou chinois braisé, pâtes* au curry et pois chiches au paprika fumé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Pomelo Vanille</p>



Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou \* Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes  
Toutes nos viandes sont d'origine française



## MENUS

### Du 17 au 21 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou-fleur au parmesan (lait), pâtes* à l'huile d'olive et lentilles corail aux agrumes (orange, pamplemousse, citron)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Coing</p>	<p>Salade de pois chiches au cumin</p> <p>Bœuf bourguignon (carotte, jus de raisin, oignons, herbes de Provence) et purée de pommes de terre</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de betteraves rouges (ciboulette et balsamique), riz pilaf et poisson du jour*</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz, avocats et radis</p> <p>Epinards à l'ail, polenta crémeuse (lait) et poulet aux champignons</p> <p>Petit Suisse Fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de légumes de Mamie (chou Bruxelles, blettes, carottes et pommes de terre)</p> <p>Courge bleue de Hongrie, Risoto de sarrasin à la crème végétale Poisson du jour* à la verveine</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Compote Pomme raisin</p>



Tous les Poissons : NON BIO



(lait) ou \* Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes  
Toutes nos viandes sont d'origine française



# MENUS

## Du 23 au 27 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			THANKSGIVING	
Salade de pâtes* (radis, fenouil, échalote)			Cake à la patate douce (lait et œuf)	Velouté de brocolis au citron vert
Fondue de poireaux à la crème (lait), Riz au persil et Poisson du jour*	Minestrone végétarien (carottes, haricots rouges, poireaux, celeri branche*) pâtes* au bouillon	Epinards au Bleu d'Auvergne (lait) pommes de terre à l'huile d'olive et Bœuf aux olives vertes	Chou vert lisse à la moutarde à l'ancienne* Blé* sauté et Filet de dinde au thym citronné	Courge façon Vichy (persil) et Boulgour* au bouillon et Poisson du jour* au romarin
Petit Suisse	Mimolette	Fromage blanc nature	Coulommiers	Yaourt nature
Fruit de saison	Compote Pomme Orange	Fruit de saison	Compote Pomme Ananas vanille	Compote Pomme Banane réglisse



Tous les Poissons : NON BIO



(lait) ou \* Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes  
Toutes nos viandes sont d'origine française

Allergènes													
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde

**Du 03 au 07 novembre 2025**

[illegible]

[illegible]

[illegible]

**Du 23 au 27 novembre 2025**

**Du 23 au 27 novembre 2025**



Allergènes													
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde