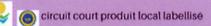
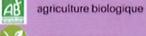
Menu - Novembre 2025

Du 3 au 7	Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7	D	ou 10 au 14	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14		
Entrée	Thon & maïs mayonnaise	Macédoine de légumes vinaigrette	Melon	Salade verte aux dés de fromage		Entrée	Emmental Biscuit salé	Œuf mayonnaise	Carotte râpée	Salade Me papaye		
Plat protidique	Côte de porc	Sauté de dinde	Bolognaise de soja	Thazard sauce créole	p	Plat protidique	Poulet rôti au jus	Steak végétal	Colombo de porc	Filet de lieu		
Accompagne- ment	Haricots verts au beurre persillé Pommes de terre	Haricots blancs à la tomate	Spaghettis au fromage	Dachine Lentilles	A	Accompagne- ment	Semoule Ratatouille	Poêlée paysanne	Brocolis persillés Patate douce	Riz		
Dessert	Yaourt aromatisé	Flan au chocolat	Floup	Compote de pomme		Dessert	Compote de goyave	Fromage blanc sucré	Yaourt mixé	Raisin		
Du 17 au 21	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21	D	ou 24 au 28	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28		
Entrée	Pâté de volaille	Salade de betterave	Pastèque	Salade de concombre		Entrée	Céleri rémoulade	Taboulé	Vache-qui-rit Biscuit salé	Salade verte		
Plat protidique	Bœuf bourguignon	Chili végétal	Boulettes d'agneau	Chiquetaille de morue	k	Plat protidique	Bolognaise de soja	Poissonnette	Pilons de poulet	Pimentade de thon		
Accompagne- ment	Carottes Pommes de terre	Riz	Tortis au fromage	Ti nain	A	Accompagne- ment	Spaghettis au fromage	Poêlée campagnarde	Haricots blancs à la tomate	Riz au giraumon		
Dessert	Yop à boire	Mousse dolce vita	Gâteau gaillardise	Yaourt mixé		Dessert	Pomme	Yaourt nature sucré	Melon	Floup au lait		



circuit court produit local non labellisé





menu végétarien

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- · Céréale contenant du gluten
- · Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- · Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- · Anhydride sulfureux et sulfites

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

