

2025



## NOVEMBRE

menus validés par une diététicienne

	LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENREDI 07
ENTREE	Betterave	Salade d'haricots rouges	Salade PDT / THON	Crèmeux de lentilles
PLAT	Tomates farcies	Blanquette de Volaille <b>VvF</b>	Filet de hoki	Boulgour
GARNITURE	Quinoa	Poêlée de Champignons	Gratin de Chou-fleur	Epinards
DESSERT	Fromage / Compote	Yaourt aromatisé fraise	Yaourt Bio	Fromage / Raisin
	LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENREDI 14
ENTREE	Potage		Macédoine de légumes vinaigrette	Coleslaw au Yaourt
PLAT	Lasagne de bœuf <b>VBF</b>	<b>FÉRIÉ</b>	Quiche de légumes	Escalope de porc sce charcutière
GARNITURE	Salade verte		Blé	Flageolets
DESSERT	Fromage / Compote		Fromage blanc BIO	Fromage / Banane
	LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENREDI 21
ENTREE	Haricots blancs à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de pâtes au pesto	Potage
PLAT	Couscous végétarien	Dos de lieu noir	Brochette de porc à la provençale	Filets de poulet marinés <b>VvF</b>
GARNITURE	Semoule	Mélange céréales	Poêlée de légumes	Frites
DESSERT	Fromage / Pomme	Yaourt aromatisé vanille	Entremet Chocolat	Fromage / SDF
	LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENREDI 28
ENTREE	Salade de chou blanc	Oeuf dur mayonnaise	Potage	Carottes râpées
PLAT	Marmite de poisson	Pâtes de légumes	Escalope de dinde <b>VvF</b>	Blanquette de veau <b>VF</b>
GARNITURE	PDT Vapeur	Haricots vert BIO	Haricots blancs à la tomate	Riz
DESSERT	Yaourt	Fromage / Clémentine	Fromage / Compote	Yaourt
<b>VBF</b> : Viande de bœuf française	<b>BBC</b> : viande Bleu Blanc Cœur	Repas Végétarien	BIO	LOCAL

**VvF** Volaille Française**VF** Veau Français**VPF** Viande Porc Français

Gras = peut contenir des allergènes