

2025



## NOVEMBRE

menus validés par une diététicienne

		LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
ENTREE	Betterave	Salade d'haricots rouges	Salade PDT / THON	Crèmeux de lentilles	
PLAT	Tomates farcies	Blanquette de Volaille VvF	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	VENDREDI 14
ENTREE	Potage		Macédoine de légumes vinaigrette	Coleslaw au Yaourt	
PLAT	Lasagne de bœuf VBF	FÉRIÉ	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	VENDREDI 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 VvF	
GARNITURE	Semoule	Mélange céréales	Poêlée de légumes	Frites	
DESSERT	Fromage / Pomme	Yaourt aromatisé vanille	Entremet Chocolat	Fromage / SDF	
		LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
ENTREE	Salade de chou blanc	Oeuf dur mayonnaise	Potage	Carottes râpées	
PLAT	Marmite de poisson	Pâtes de légumes	Escalope de dinde VvF	Blanquette de veau VF	
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		Repas Végétarien	BIO	LOCAL	
<b>VvF</b> Volaille Française		<b>VF</b> Veau Français			
<b>Gras</b> = peut contenir des allergènes					