



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 3/11 au 7/11	LE JOUR DU  Taboulé Pois Chiche Vinaigrette Pané de Blé & Ketchup Haricots Beurre à l'Ail  Petit Moulé aux Noix Comté  Assortiment de Fruits	Laitue Iceberg Mélange Catalan  Hoki Sauce Rougail Coquillettes  Emmental Coulommiers Flan Vanille Crème Dessert Caramel		Betterave Vinaigrette Céleri Mayonnaise  Sauté de Bœuf Bourguignon Purée Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré Assortiment  de Fruits	Carottes Râpées  Salade Composée   Colin aux Herbes de Provence Epinard Béchamel  Camembert Tomme Noire Moelleux Chocolat Noisette  Chou Vanille
du 10/11 au 14/11	Salade Choubidou Radis Beurre  Rôti de Dinde au Jus Potimarron  Béchamel Crème Anglaise Mousse au Chocolat Cookies Palmier	FÉRIÉ		Salade de Mâche Vinaigrette Terroir Concombre Vinaigrette terroir  Cubes de Colin au Citron Pommes Rissolées  Mimolette Fromage Frais au Sel de Guérande Compote de Pomme  Compote Pomme Fraise Cassis 	LE JOUR DU  Maïs Vinaigrette Chou Fleur Vinaigrette Lasagne Chèvre Epinard Yaourt Nature Sucré  Yaourt à la Vanille  Assortiment de Fruits
	 Label Rouge  Origine France  Agriculture Biologique  Pêche responsable  Local  Agriculture Raisonnée  Appellation d'Origine Protégée  Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière	Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc			



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 17/11 au 21/11	Potage de Légumes   Hoki Pané & Citron Haricots Verts à l'Ail  Fromage Frais aux Fruits  Petit Suisse Nature  & Sucre Assortiment de Fruits	LE JOUR DU  Macédoine Mayonnaise Betterave Vinaigrette Dahl Lentilles Corail  Riz Créole  Brie Cantal  Assortiment de Fruits 		 L'Auvergne  Salade Verte aux Noix Saucisse de Porc* Fumée *Saucisse Knack de Volaille Légumes Potée  (chou vert, carotte, navet, pdt, poireaux) Bleu d'Auvergne   Flognarde Pomme Poire  	 Céleri  Rémoulade Pomelos  & Sucre  Escalope de Poulet Célestine Pâtes "Spirales"  Fromage Fondu Bûchette mi Chèvre Flan Chocolat Crème Dessert Vanille
du 24/11 au 28/11	Laitue Iceberg Vinaigrette au Miel Salade d'Endive Vinaigrette au Miel  Rôti de Bœuf Dijonnaise Carottes Saveur Soleil  Edam  Saint Morêt  Crêpe Moelleuse Sucrée Gaufre au Sucre	Lentilles Vinaigrette Maïs Vinaigrette  Nuggets de Poulet & Ketchup Petit Pois Paysanne  Yaourt Nature Sucré Yaourt Aromatisé Assortiment de Fruits 		LE JOUR DU  Salade Coleslaw Salade Grecque Semoule  & Egrené Végétal Marocain (tomate, raison sec, abricot, cumin) Saint Paulin Fourme d'Ambert  Flan Nappé Caramel Liégeois Vanille	Pâté de Foie* Roulade de Volaille Moules Sauce Crème Frites  Fromage Frais aux Fruits  Petit Suisse Nature  & Sucre Assortiment de Fruits



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc

Mois de Novembre 2025



Saint Just

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 3/11 au 7/11		LE JOUR DU  Taboulé Pané de Blé & Ketchup Haricots Beurre à l'Ail  Petit Moulé aux Noix Fruit	 Laitue Iceberg Hoki Sauce Rougail Coquillettes  Emmental Flan Vanille		 Betterave Vinaigrette Sauté de Bœuf Bourguignon Purée Fromage Frais aux Fruits Fruit 	 Carottes Râpées  Colin aux Herbes de Provence Epinard Béchamel  Camembert Moelleux Chocolat Noisette 
du 10/11 au 14/11		Salade Choubidou  Rôti de Dinde au Jus Potimarron  Béchamel Crème Anglaise Cookies	FÉRIÉ		Salade de Mâche Vinaigrette Terroir  Cubes de Colin au Citron Pommes Rissolées  Mimolette Compote de Pomme 	LE JOUR DU  Mais Vinaigrette Lasagne Chèvre Epinard Yaourt Nature Sucré  Fruit
du 17/11 au 21/11		 Potage de Légumes  Hoki Pané & Citron Haricots Verts à l'Ail  Fromage Frais aux Fruits  Fruit	LE JOUR DU  Macédoine Mayonnaise Dahl Lentilles Corail  Riz Créole  Brie Fruit 		 L'AUVERGNE  Salade Verte aux Noix  Saucisse de Porc* Fumée Légumes Potée  (chou vert, carotte, navet, pdt, poireaux)  Bleu d'Auvergne  Flognarde Pomme Poire  *Saucisse Knack de Volaille 	 Céleri  Rémoulade Escalope de Poulet Célestine Pâtes "Spirales"  Fromage Fondu Flan Chocolat
du 24/11 au 28/11		Laitue Iceberg Vinaigrette au Miel  Rôti de Bœuf Dijonnaise Carottes Saveur Soleil  Edam  Crêpe Moelleuse Sucrée	 Lentilles Vinaigrette Nuggets de Poulet & Ketchup Petit Pois Paysanne  Yaourt Nature Sucré Fruit 		LE JOUR DU  Salade Coleslaw Semoule  & Egrené Végétal Marocain (tomate, raisin sec, abricot, cumin) Saint Paulin Flan Nappé Caramel	Pâté de Foie* Moules Sauce Crème Frites  Fromage Frais aux Fruits  Fruit *Roulade de Volaille



Label Rouge



Origine France



Agriculture Biologique



Pêche Responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Appellation d'Origine Protégée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc