

MENUS NOVEMBRE 2025

<u>LUNDI 03 NOVEMBRE</u> Choux-fleurs Sauté de poulet fermier* / Mélange de légumes Tarte aux pommes	<u>MARDI 04 NOVEMBRE</u> Velouté de butternut Raviolis au saumon Banane	<u>JEUDI 06 NOVEMBRE</u> Carottes râpées Boulette Mac and Cheese Petits pois-carottes  Mi-chèvre Raisins	<u> VENDREDI 07 NOVEMBRE</u> Macédoine Jambon braisé / flageolets (Bio) Yaourt aux fruits
<u>LUNDI 10 NOVEMBRE</u> Velouté d'asperges Sauté de porc* / pâtes (Bio) Mousse à la fraise		<u>JEUDI 13 NOVEMBRE</u> Salade d'endive-pomme-noix Tartiflette végétarienne Compote pommes/fraises (Bio)	<u> VENDREDI 14 NOVEMBRE</u> Surimi-œufs Poisson / riz Pruneaux - madeleine
<u>LUNDI 17 NOVEMBRE</u> Maquereaux à la moutarde Escalope de poulet* à la crème / Carottes vichy Liégeois au chocolat	<u>MARDI 18 NOVEMBRE</u> Salade composée Raviolis aux légumes (Bio) Poire	<u>JEUDI 20 NOVEMBRE</u> Mousse de foie Poisson sauce aux moules / Ebly Mousse citron et sa Galette bretonne (Bio)	<u> VENDREDI 21 NOVEMBRE</u> Cassoulet Mi-chèvre Pomme cuite/chocolat/cassonade
<u>LUNDI 24 NOVEMBRE</u> Mini empanada bœuf tex-mex (Bio) Dos de cabillaud / purée potimarron Flamby	<u>MARDI 25 NOVEMBRE</u> Soupe poulet vermicelles Joue de porc* / brocolis Clémentine	<u>JEUDI 27 NOVEMBRE</u> Œufs mimosa Nuggets blé cuit / épinards brie Glace	<u> VENDREDI 28 NOVEMBRE</u> Cervelas Steack haché / frites Crème dessert vanille (Bio)

Légende :

* Viande d'origine Française

Repas végétarien



Loi Egalim "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous".

- Pain de notre artisan boulanger

Questions concernant les allergènes ? Contactez la cantinière (06-80-76-26-37)