



# Menu du mois de NOVEMBRE 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3	4	5	6	Repas végétarien 7
radis et beurre jambon carottes  flan patissier	betteraves à l'orange poisson au curry pomme vapeur tomme de savoie  raisins	feuilleté au comté blanquette de veau blettes edam clementine	taboulé maison cuisse de poulet petits pois emmental poire	soupe aux legumes steak fromager haricots verts persillés  liégeois vanille
10	11	12	13	14
endives aux pommes  pâtes à la carbonara  fromage blanc bio sucré	Férié	salade aux noix nuggets de poulet ratatouille  crème dessert et gâteau sec	haricots beurre bœuf bourguignon pommes rissolées p'tit louis pomme	velouté au butternut beignets de calamars épinards à la crème brie banane
17	18	19	REPAS BIO 20	Repas végétarien 21
mâche aux raisins secs sauté d'agneau semoule kiri glace	poireaux vinaigrette paupiette de veau purée maison  babybel orange	concombre hoki sauce beurre blanc choux fleurs gouda gâteau au chocolat	carotte râpées petit salé haricots blancs  yaourt aromatisé	œuf dur mayonnaise pizza aux fromages salade chanteneige compote bio
Repas végétarien 24	25	26	27	28
asperges omelette pâtes saint-môret clementine	salade bombay sauté de dinde à l'indienne riz  mousse au chocolat	endives aux pommes sauté de porc garniture de légumes  velouté aux fruits	avocat au maïs steak de veau salsifis au curcuma tomme blanche semoule au lait	saucisson à l'ail poisson à l'américaine brocolis cantal kiwi

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.

Mercredi : CLSH

