

Semaine du 3 novembre 2025 au 9 novembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	3 novembre 2025	4 novembre 2025	5 novembre 2025	6 novembre 2025	7 novembre 2025	8 novembre 2025	9 novembre 2025
	St Hubert	Ste Charles	Ste Sylvie	Ste Bertille	St Carine	St Geoffroy	St Théodore
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M	Maquereaux au vin blanc	Poireaux vinaigrette	Œufs mimosa	Mesclun	Salade de choux blanc	Concombre à la crème	Pâté en croûte Richelieu
I	Tartiflette maison***	Rognons de bœuf sauce Madère	Saucisse de Montéliard et pérugine*** lentilles	Couscous au poulet et merguez Maison***	Filet de cabillaud MSC *** à la Niçoise polente crémeuse	Haché de porc sauce moutarde	Tajine d'agneau
D		Purée mousseline				Frites	
I	Livarot***	Roitelet	Fournol	St Paulin	Brie***	Tome grise***	Bleu de Bresse***
	Pâtisserie	Quetsches au sirop***	Salade de fruits***	Clafoutis aux griottes	Poires***	Sundae au chocolat	Tarte aux mirabelles de Lorraine
	Collation de la semaine						
	Mini roulé chocolat	Gâteau abricot	Cake framboise	Tronche de cake	Bronwie	Cake aux fruits	Donut's
	Liégeois chocolat	Compote d'abricot	Yaourt bio framboise	Crème chocolat	Mousse chocolat	Liégeois aux fruits	Crème pralinée
S	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage d'automne frais*** Quiche	Potage de légumes	Potage cresson	Potage frais***	Velouté de potiron
O	Feuilleté chèvre épinards potirons rôtis	Cordon bleu de dinde Sauce tomate	Monégasque Maison***	Coquillettes au beurre	Rôti de dinde aux champignons Jeunes carottes	Tortellonis ricotta épinards à la crème	Nuggets de poulet Sauce tartare
I	Rondelé poivre	Haricots beurre à l'ail persillés	Fondue de poireaux	Emmental rapé	Bûchette au lait	Camembert Bio	Poêlée Bio
R	Mousse au café	Emmental	Mimolette	Crème vanille Bio	Yaourt Bio	Abricots au sirop***	Kiri
		Fromage blanc aux pruneaux	Compote tous fruits				Faisselle au sucre

Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises

Menu visé par la diététicienne et le service restauration

Bon appétit

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E220 à 228)



*** EGALIM