

SEMAINE 48**Semaine du****24 novembre 2025****au****30 novembre 2025**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	24 novembre 2025	25 novembre 2025	26 novembre 2025	27 novembre 2025	28 novembre 2025	29 novembre 2025	30 novembre 2025
	Ste Flora	Ste Catherine	St Delphine	St Sévrin	St Jacques	St Saturnin	Ste André
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M	Betteraves*** vinaigrette	Ratatouille Bio et son œuf poché	Filet de sardine à l'huile	Mesclun***	Fromage de tête	Terrine aux trois légumes	Mousse de canard
I	Boulettes de poulet sauce poivre	Hachis parmentier Maison	Blanquette de veau Maison	Choucroute garnie Maison	Moules marinières	Escalope de dinde Sauce au roquefort	Rôti de porc*** au Romarin
D	Fusillis au blé complet***		Riz blanc		Frites	Carottes et pommes de terre	potatoes roty
I	Fournol	Camembert	St Paulin		Morbier***	Edam	Fourme d'Ambert
	Clémentine***	Banane	Pêche melba	Grillé à la pomme	Salade de fruits***	Crème dessert Bio	Pavé banane cacao
	Collations de la semaine						
	Doonuts marbré	Moelleux citron	Fourré à la abricots	Roulé à la framboise	Beignet à la Noisette	Brownie	Pompom cacao
	Liégeois	Mousse de citron	Compote à l'abricot	Yaourt à la framboise	Crème pralinée	Mousse au chocolat	Crème au chocolat
S	Potage de légumes	Potage asperges	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté de cresson	Potage de légumes	Potage à la tomate
O	Omelettes aux champignons Panais rôtis	Tian de courgettes et riz au bœuf	Quiche Savoyarde Maison Haricots verts	Jambon blanc poêlée de choux romanesco	Sauté de brocolis carottes au dés de volaille	Gnocchis de potiron sauce blanche	Crêpe jambon emmental
I	Cantal AOP***	Madame Loïc	Kiri bio	Emmental	Vache qui rit Bio	Gouda	Patates douces rôties
R	Compote pomme poire	Tropézienne	Gâteau de semoule	Yaourt sucré	compote	Quetsches au sirop	Fromage Yaourt Bio

*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)

