

Menu du 3 novembre au 28 novembre 2025

LUNDI	Chili sin carne Riz Fromage Pomme 03-nov	Duo de carotte et céleri Croustillant au fromage Mélange de haricots Fromage blanc vanille 10-nov	Salade verte Crozziflette (PF) Yaourt banane 17-nov	Langue de bœuf (VBF) Pommes noisette Galet de la Loire Orange 24-nov
MARDI	Betteraves râpées Blanquette de veau (VBF) Carottes et pommes de terre Crème dessert au chocolat 04-nov		Rôti de bœuf (VBF) Frites Cantal Poire 18-nov	Dahl de lentilles Riz Vache qui rit Entremet caramel beurre salé 25-nov
MERCREDI	Concombre vinaigrette Émincé de porc (PF) à la moutard Poêlée de haricots blancs Yaourt aromatisé 05-nov	Crêpe au fromage Cuisse de poulet rôtie Ratatouille Tomme noire Pomme 12-nov	Menu mexicain 19-nov	Salade verte à la mimolette Boulettes de bœuf (VBF) sauce tomate Pâtes Emmental râpé Compote 26-nov
JEUDI	Salade océane Sauté de poulet au curry Haricots verts Croc lait Banane 06-nov	Salade de chou à l'emmental Bœuf bourguignon (VBF) Pomme de terre vapeur Poire sauce chocolat 13-nov	Taboulé Œufs durs à la béchamel Épinards Tomme catalane Kiwi 20-nov	Potage de légumes Émincé de dinde (VF) au lait de coco Petits pois- carottes Bûche du pilât Kiwi 27-nov
 VENDREDI	Salade verte Brandade de poisson Brie Compote 07-nov	Pâté de foie (PF) Dos de lieu sauce rose Beignets de brocolis Pont Lévéque Clémentine 14-nov	Carottes râpées à l'orange Blanquette de poisson Semoule aux épices du monde Clafoutis aux pommes 21-nov	Pamplermousse Fileté de poisson pané Gratin de choux fleurs Yaourt sucré 28-nov

Légumes ou fruits crus
Légumes ou fruits cuits



Aide UE à destination des écoles

Plats protidiqes
Produits laitiers



Produits issus de l'agriculture biologique

Féculents
Féculents + légumes



Préparation végétale
repas végétarien

(Sous réserve d'éventuel changements indépendants de notre volonté)

Votre correspondant : Service Restauration - Pôle Services à la population
Téléphone : 02 32 84 55 65