



# NOVEMBRE 2025

Les menus sont susceptible de subir des modifications pour des raisons indépendantes de notre volonté.

Origine des viandes bovines conformément aux dispositions du décret n°2002-1465 du 17 Décembre 2002, afficher et visible en cuisine.

LUNDI

5 Pâte en croute de volaille  
Galette jambon et fromage  
Salade verte  
Crème à la vanille  
Fruit de saison

MARDI

1 Haricots verts à l'échalote   
Rôti de bœuf au jus   
  Gratin dauphinois  
Laitage/Fruit de saison

JEUDI

6 **Menu végétarien**  
Carottes râpées   
Pané tofu/tomates/fromage  
Mousse au chocolat  
Fruit de saison

VENREDI

7 Crudité d'hiver   
Poulet au curry   
Riz basmati   
Laitage/Fruit de saison

10 Œufs durs vinaigrette   
Tartiflette  
Salade verte  
Laitage/Fruit de saison

Férié

15 Soupe de légume   
Filet de poisson au citron, huile d'olive  
et herbes aromatiques   
Poêlée campagnarde  
Laitage/Fruit de saison

12 **Menu des enfants**

17 **Menu végétarien tout bio**  
Beignets de salsifis  
Omelette au fromage  
Courgettes sautées   
Yaourt nature/Fruit de saison

18 Betterave vinaigrette   
 Poisson à la bahianaise  
Riz pilaf   
Laitage/Fruit de saison

20 Salade d'endives et emmental   
 Chipolatas  
Haricots blancs à la tomate   
Laitage/Fruit de saison

21 Crudités   
Pain hot dog, saucisse snack  
Ketchup  
Pommes campagnardes  
Yaourt à boire à la fraise   
 

24 Roulé jambon au fromage frais   
 Hachis parmentier  
Fromage   
Fruit de saison

25 Brocolis vinaigrette   
 Emincé de dingue sauce ananas   
à l'aigre doux  
Pommes noisettes  
Laitage/Fruit de saison

27 **Menu Thanksgiving**  
Toast mousse de foie   
Cuisse de poulet rôtie   
Ecrasé de pommes de terre au beurre  
et sel de guérande   
Muffins aux pépites de chocolat au brownie  
Fruit de saison

28 **Menu végétarien**  
Salade de pois chiches, poivrons de couleurs,  
citron, huile d'olive, ail, coriandre   
Gratiné de chou fleur et brocolis emmental  
Cordon végétal sauce tomate  
  Crème au chocolat  
Fruit de saison