



Pour le mois de Novembre 2025,  
Notre Chef de cuisine vous propose



LUNDI 3/11	MARDI 4/11	MERCREDI 5/11	JEUDI 6/11	VENDREDI 7/11
<b>Cervelas / cornichon</b> <b>Bolognaise de bœuf</b> <b>Pennes AB + Râpé</b> <b>Pomme</b>	 <b>Taboulé AB</b> <b>Tortillas omelette</b> <b>Carottes maraîchères AB</b> <b>Novly au chocolat</b>	<b>Salade de PDT</b> <b>Pilons de poulet grillés</b> <b>Flan de courgettes AB</b> <b>Fromage blanc</b>	<b>P. de veau aux olives</b> <b>Polenta crémeuse du Chef</b> <b>Petit suisse fruité AB</b> <b>Raisin</b>	<b>Salade fraîcheur</b> <b>Filet de poisson meunière</b> <b>Choux fleurs à la crème AB</b> <b>Donut</b>
<b>LUNDI 10/11</b>  <b>Rosbeef + ketchup</b> <b>Purée de potiron</b> <b>Emmental à la coupe AB</b> <b>Clémentine</b>	<b>MARDI 11/11</b>  <b>FÉRIÉ</b>	<b>MERCREDI 12/11</b>  <b>Mesclun</b> <b>Sauté de porc au curry</b> <b>Pommes noisette</b> <b>Liégeois au chocolat</b>	<b>JEUDI 13/11</b>  <b>Salade aldente AB</b> <b>Cordon bleu à la dinde*</b> <b>Epinards à la béchamel</b> <b>Banane</b>	<b>VENDREDI 14/11</b>  <b>Carottes râpées</b> <b>Bolognaise de thon du Chef</b> <b>Riz</b> <b>Yaourt vanille</b>
<b>LUNDI 17/11</b>  <b>Rosette*/ beurre</b> <b>Raviolis au bœuf*</b> <b>au basilic du Chef + Râpé</b> <b>Orange AB</b>	<b>MARDI 18/11</b>  <b>Saucisses de francfort*</b> <b>Lentilles/carottes au jus</b> <b>Vache qui rit AB</b> <b>Pom'potes poire</b>	 <b>MERCREDI 19/11</b>  <b>Courgette farcie véggie</b> <b>Boulgours</b> <b>Cantafrais nature</b> <b>Salade de fruits</b>	<b>JEUDI 20/11</b>  <b>Roti de dinde forestier</b> <b>Choux fleurs/brocolis persillés</b> <b>Edam AB</b> <b>Gateau aux pommes</b>	<b>VENDREDI 21/11</b>  <b>Salade verte+dés mimolette</b> <b>Paupiette de saumon*</b> <b>PDT vapeur du Chef AB</b> <b>Crème dessert au chocolat</b>
 <b>LUNDI 24/11</b>  <b>Salade de blé AB</b> <b>Nuggets végé*</b> <b>Haricots verts persillés</b> <b>Flan nappage caramel</b>	<b>25/11 Menu Mexicain</b>  <b>Chili con carne du Chef</b> <b>(Plat complet) + riz</b> <b>Rondelé AB</b> <b>Morceaux de mangue</b>	<b>MERCREDI 26/11</b>  <b>Blanquette de veau</b> <b>Carottes vichy du Chef AB</b> <b>Tomme à la coupe</b> <b>Banane</b>	<b>JEUDI 27/11</b>  <b>Carbonara du Chef</b> <b>Coquillettes AB</b> <b>Fromage râpé</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>VENDREDI 28/11</b>  <b>Quiche au fromage*</b> <b>Filet de poisson</b> <b>Ratatouille provençale AB</b> <b>Kiwi</b>

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable   
 Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
 et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)