

FR  
83.116.005  
CE

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



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

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 \*)