







## MENU DU 17 NOVEMBRE AU 12 DECEMBRE 2025

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi 17 novembre</b>	Salade de riz niçois	Longe de porc au curry, jeunes carottes à l'ail	Edam bio	Muffin poire chocolat
<b>Mardi 18 novembre</b> 	Tomates maïs vinaigrette	Omelette, penne bio au rapé	Camembert	Fruit de saison
<b>Mercredi 19 novembre</b>	Pâté de campagne	Fricassée de volaille grand-mère, haricots verts persillés		Fromage blanc fruité
<b>Jeudi 20 novembre</b>	Carottes rapées	Steak haché de bœuf à l'échalote, pommes noisettes	Chanteneige	Fruit de saison
<b>Vendredi 21 novembre</b>	Salade bretonne	Poisson pané, ratatouille, boulgour		Crème dessert vanille
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi 24 novembre</b>	Salade pommes de terre niçoise	Escalope de dinde à l'estragon, petits pois au beurre		Crème dessert chocolat
<b>Mardi 25 novembre</b> 	Chou blanc rémoulade	Gratin de pâtes végé à la sauce tomate	Gouda bio	Fruit de saison
<b>Mercredi 26 novembre</b>	Crêpe au fromage	Rôti de bœuf label rouge, haricots beurre à l'ail		Mousse au chocolat
<b>Jeudi 27 novembre</b>	Concombre bulgare	Cordon bleu, purée de potiron	Camembert	Fruit de saison
<b>Vendredi 28 novembre</b>	Macédoine mayonnaise	Pavé de merlu à la diéppoise, épinards à la crème, riz créole		Flan nappé caramel bio
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi 1er décembre</b>	Chou-fleur vinaigrette	Rôti de dinde au romarin, farfalles bio	Carré fondu	Fruit de saison
<b>Mardi 2 décembre</b>	Tomates vinaigrette	Filet de colin sauce citron, ratatouille, pommes de terre	Saint Paulin	Tarte pomme cassis
<b>Mercredi 3 décembre</b>	Salade d'ebly provençale	Bœuf bourguignon, poêlée de légumes maison	Délice Emmental	Crème dessert praliné
<b>Jeudi 4 décembre</b>	Carottes rapées vinaigrette	Jambon blanc, haricots blancs sauce tomate		Yaourt aromatisé bio
<b>Vendredi 5 décembre</b>	Betteraves maïs à la vinaigrette 	Pizza aux 3 fromages, salade verte		Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi 8 décembre</b> 	Taboulé	Rôti de bœuf label rouge, petits pois à l'estragon	Cantadou	Pêche au sirop
<b>Mardi 9 décembre</b>	Concombre bulgare	Boulettes végétales à la tomate, riz créole		Yaourt de la ferme du manège
<b>Mercredi 10 décembre</b>	Chou rouge aux pommes	Jambon de dinde, tortis bio au beurre	Ptit Louis tartine	Fruit de saison
<b>Jeudi 11 décembre</b>	Céléri rémoulade	Sauté de veau bio sauce forestière, haricots verts, purée	Camembert	Entremet coco maison
<b>Vendredi 12 décembre</b>	Rillettes cornichon	Filet de Hoki, courgettes provençales, pommes de terre en cube	Gouda	Fruit de saison

*Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)*

*Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)*