



MENU DU 20 OCTOBRE AU 14 NOVEMBRE 2025

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20 octobre	Salade de riz niçois	Longe de porc au curry, jeunes carottes à l'ail	Edam bio	Muffin poire chocolat
Mardi 21 octobre	 Tomates maïs vinaigrette	Omelette, penne bio au rapé	Camembert	Fruit de saison
Mercredi 22 octobre	Pâté de campagne	Fricassée de volaille grand-mère, haricots verts persillés		Fromage blanc fruité
Jeudi 23 octobre	Carottes rapées	Steak haché de bœuf à l'échalote, pommes noisettes	Chanteneige	Fruit de saison
Vendredi 24 octobre	Salade monté carlo	Escalope de volaille, farfalles bio, fagots d'haricots verts		Tartelette aux pommes
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27 octobre	Salade pommes de terre niçoise	Escalope de dinde à l'estragon, petits pois au beurre		Crème dessert vanille
Mardi 28 octobre	 Chou blanc rémoulade	Gratin de pâtes végé à la sauce tomate	Gouda bio	Fruit de saison
Mercredi 29 octobre	Crêpe au fromage	Rôti de bœuf label rouge, haricots beurre à l'ail		Mousse au chocolat
Jeudi 30 octobre	Concombre bulgare	Cordon bleu, purée de potiron	Camembert	Fruit de saison
Vendredi 31 octobre	Macédoine mayonnaise	Pavé de merlu à la diéppoise, épinards à la crème, riz créole		Flan nappé caramel bio
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 3 novembre	Chou-fleur vinaigrette	Rôti de dinde au romarin, farfalles bio	Carré fondu	Fruit de saison
Mardi 4 novembre	Tomates vinaigrette	Filet de colin sauce citron, ratatouille, pommes de terre	Saint Paulin	Tarte flan
Mercredi 5 novembre	Salade d'ebly provençale	Bœuf bourguignon, poêlée de légumes maison	Délice Emmental	Crème dessert praliné
Jeudi 6 novembre	Carottes rapées vinaigrette	Jambon blanc, haricots blancs sauce tomate		Yaourt aromatisé
Vendredi 7 novembre	Betteraves maïs à la vinaigrette 	Pizza aux 3 fromages, salade verte		Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 10 novembre	Taboulé	Rôti de bœuf label rouge, petits pois à l'estragon	Cantadou	Pêche au sirop
Mardi 11 novembre		FERIE		
Mercredi 12 novembre	Concombre bulgare	Jambon de dinde, tortis bio au beurre	Ptit Louis tartine	Fruit de saison
Jeudi 13 novembre	Céleri rémoulade	Sauté de veau bio sauce forestière, haricots verts, purée	Camembert	Yaourt de la ferme du manège
Vendredi 14 novembre	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)



Menu Végétarien