

# Menus du 03 au 09 Novembre 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07	Samedi 08	Dimanche 09
D E J E U N E R	<b>Dés de betteraves vinaigrette</b> ***  <b>Lasagnes</b> ***  <b>au saumon</b>   <b>Camembert</b> ***  <b>Fruit</b>	<b>Carottes râpées au cerfeuil</b> *** <b>Boulettes de bœuf VBF sauce orientale</b> *** <b>Purée de pommes de terre</b>  <b>Dés de courgettes</b> ***  <b>Emmental</b> *** <b>Flan vanille caramel</b>	<b>Chou rouge émincé</b> *** <b>Diot sauce vin blanc</b> ***  <b>Polenta</b>  <b>Julienne de légumes</b> ***  <b>Carré Président</b> *** <b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Rillettes de poissons à l'aneth</b> ***  <b>Risotto</b> ***  <b>de crozets forestiers</b> ***  <b>Yaourt aromatisé</b> ***  <b>Fruit</b>	<b>Salade de haricots verts</b> *** <b>Filet de lieu noir agrumes gingembre</b> ***  <b>Semoule sauce tomate</b>  <b>Jeunes carottes</b> ***  <b>Yaourt nature</b> ***  <b>Gâteau maison</b>	<b>Céleri rémoulade</b> ***  <b>Colombo de bœuf</b> ***  <b>aux penne</b>   <b>Coulommiers</b> ***  <b>Salade de fruits</b>	<b>Croisillon champignons</b> ***  <b>Rôti de porc à la crème aux herbes</b> *** <b>Mélange de légumes et haricots plats</b>   <b>Bûche du Pilat</b> ***  <b>Tarte normande</b>
	<b>Terrine sauce aux herbes</b> *** <b>Curry de légumes</b> *** <b>aux cacahuètes et riz</b> *** <b>Petit suisse aromatisé</b> ***  <b>Compote de fruits</b>	<b>Soupe de poireaux</b> ***  <b>Tarte</b> *** <b>bleu et champignons</b> *** <b>Petit moulé ail et fines herbes</b> ***  <b>Banane rôtie sauce chocolat</b>	<b>Salade de pâtes à l'italienne</b> *** <b>Poulet sauce aigre douce</b> ***  <b>Chou fleur au persil</b> ***  <b>Edam</b> ***  <b>Smoothie</b>	<b>Velouté de courgettes</b> ***  <b>Croque Monsieur</b>  <b>Salade mélangée</b> ***  <b>Vache qui rit</b> ***  <b>Crème ardéchoise</b>	<b>Pâté de campagne</b> ***  <b>Tortilla</b> ***  <b>autumnale</b> ***  <b>Saint Paulin</b> ***  <b>Fruit</b>	<b>Macédoine de légumes</b> *** <b>Escalope de dinde viennoise</b>  <b>Epinards hachés béchamel</b> ***  <b>Fraidou</b> ***  <b>Crème pâtissière à la noix de coco</b>	<b>Salade verte</b> ***  <b>Parmentier</b> ***  <b>de poisson à l'estragon</b> ***  <b>Fromage blanc</b> ***  <b>Fruit</b>

: cuisiné par le chef et son équipe : viande française : MSC pêche durable : verger écoresponsable : issu de l'agriculture biologique : haute valeur environnementale

elior