

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
Dés de betteraves vinaigrette ***	Carottes râpées au cerfeuil ***	Chou rouge émincé ***	Rillettes de poisson à l'aneth ***	Salade de haricots verts ***	Céleri rémoulade ***	Croisillon champignons ***
Lasagnes au saumon ***	Boulettes de bœuf VBF sauce orientale ***	Diot sauce vin blanc ***	Risotto de crozets ***	Filet de lieu noir agrumes gingembre ***	Colombo de bœuf aux penne ***	Rôti de porc à la crème aux herbes ***
	Purée de pommes de terre	Polenta	forestiers ***	Semoule sauce tomate		Mélange de légumes et haricots plats ***
	Dés de courgettes ***	Julienne de légumes ***	Jeunes carottes ***			
Camembert ***	Emmental ***	Carré Président ***	Yaourt aromatisé ***	Yaourt nature ***	Coulommiers ***	Bûche du Pilat ***
Fruit	Flan vanille caramel	Crème dessert chocolat	Fruit	Gâteau maison ***	Salade de fruits	Tarte normande
DÎNER	Terrine sauce aux herbes ***	Soupe de poireaux ***	Salade de pâtes à l'italienne ***	Velouté de courgettes ***	Pâté de campagne ***	Macédoine de légumes ***
	Curry de légumes aux cacahuètes et riz ***	Tarte bleu et champignons ***	Poulet sauce aigre douce	Croque Monsieur	Tortilla ***	Salade verte ***
			Chou fleur au persil ***	Salade mélangée ***	automnale ***	Parmentier ***
	Petit suisse aromatisé ***	Petit moulé ail et fines herbes ***	Edam ***	Vache qui rit ***	Saint Paulin ***	de poisson à l'estragon ***
	Compote de fruits	Banane rôtie sauce chocolat	Smoothie	Crème ardéchoise	Fruit	Fromage blanc ***
					Crème pâtissière à la noix de coco	Fruit elior



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale