

# Menus du 24 au 30 Novembre 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
D E J E U N E R	Macédoine de légumes mayonnaise ***	Friand à la viande ***	Salade verte ***	Céleri rémoulade au curry ***	Coleslaw ***	Salade verte ***
	Blanquette de volaille ***	Paupiette de poisson sauce américaine ***	Chili ***	Palette de porc à la diable ***	Filet de poisson marinère au citron ***	Risotto ***
	Coudes (pâtes)	Semoule	con carne	Polenta	Pommes vapeur	et ses légumes
	Gratin de chou fleur ***	Bâtonnets de carottes ***	***	Blettes persillées ***	Epinards hachés à la crème ***	***
	Pavé demi sel ***	Camembert ***	Yaourt ***	Gouda ***	Emmental ***	Fromage sec ***
	Fruit	Compote de fruits	Gâteau basque	Fruit	Crème dessert caramel	Cheesecake au spéculoos
	Salade de pois chiches ***	Velouté de bolets ***	Salade de pommes de terre ***	Soupe de tomates ***	Betteraves vinaigrette ***	Crème de cresson ***
D I N E R	Croustillant fromage	Macaronis bio 1/2 complets AB ***	Mijotée d'agneau ***	Gratin de courgettes ***	Saucisse fumée à la savoyarde	Dos de colin sauce matelote
	Haricots verts en persillade ***	à la carbonara	à la marocaine ***	à la volaille	Riz ***	Purée de pommes de terre ***
	Yaourt aromatisé ***	Petit moulé saveur noix ***	Carré de l'est ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Carré Président ***	Fromage blanc ***
	Mousse au chocolat	Fruit	Fromage blanc de compagnie mangue	Délice aux fruits	Compote pommes à la châtaignes	Gâteau de semoule aux raisins
						Fruit elior



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale