

MENU NOVEMBRE 2025

	Lundi 3	 Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrée	Choux-fleurs	Radis	Potage	Asperges
Plat protidique	Blanc de poulet curry	Riz sauce tomate	Poisson en sauce	Pâtes
Accompagnement	Haricots beurre	Epinards	Semoule	bolognaise
Produit Laitier	Vache qui rit	Brie	Crème	Lait
Dessert	Compote	Banane	vanille	Kiwi

	Lundi 10	Mardi 11	 Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Maquereaux		 Salade de crudités	Macédoine
Plat protidique	 Tartiflette		 Chili sin carne	Blanc de dinde
Accompagnement	Salade		Riz	Pâtes
Produit Laitier	Glace		Saint Paulin	Kiri
Dessert			Clémentine	 Tiramisu

	Lundi 17	 Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Cake au thon	Asperges	Brocolis	Carottes râpées
Plat protidique	Roti de porc	Tarte aux légumes	Poisson en sauce	Steak
Accompagnement	Petit pois	Salade	Blé	Frites
Produit Laitier	Camembert	Tartare	Comté	Mi-chèvre
Dessert	Salade de fruit	Yaourt	Crumble aux pommes	Fruit

	 Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Potage	Macédoine	Duo de saucissons	Salade verte composée
Plat protidique	Tarte au fromage	Merguez de bœuf	Coucous de poulet	Poisson en sauce
Accompagnement	Salade	Coquillettes	Légumes	Haricot verts
Produit Laitier		Maasdam	Vache qui rit	Tomme blanche
Dessert	Clémentine	Crème chocolat	Compote	Far aux pruneaux



Produits Laitiers Légumes et Fruits Protéines Féculents Fait maison

Menu végétarien

