

MENUS NOVEMBRE 2025

Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre (végétarien)	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
 Friand au fromage Tagliatelles à la bolognaise Crème au praliné, spéculoos et caramel au beurre salé	Velouté de pois cassés et chou-rave Dahl de lentilles corail Riz Basmati Fromage / Fruit	Carottes râpées Fish and chips Purée de panais Pavlova à la crème de marrons	 Salade d'endives au bacon et comté Blanquette de veau Boullgour Yaourt nature sucré
Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre (végétarien)
 Toast de camembert Steak de bœuf grillé Haricots verts Compote	FÉRIÉ	Salade coleslaw Aile de raie aux câpres Pommes de terre vapeur Fromage / Fruit	Taboulé de chou-fleur Croziflette aux châtaignes et shiitakés Salade de fruits exotiques
Lundi 17 novembre (végétarien)	Mardi 18 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Radis beurre Chili con quinoa Fromage blanc au muesli et abricots secs	 Choucroute garnie Tarte aux pommes	 Soupe de poissons et croutons Croque-monsieur Salade verte Fromage / Fruit	Pâté de volaille Saumon au beurre blanc Fondue de poireaux Yaourt fermier
Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Jeudi 27 novembre (végétarien)	Vendredi 28 novembre
 Salade de chou chinois aux crevettes et sésame Moussaka Semoule Île flottante	 Bouillon aux vermicelles Pilons de poulet au paprika Salsifis ail et fines herbes Fromage / Fruit	 Salade de betteraves râpées, œufs durs et maïs Gnocchis sauce au parmesan Salade verte Entremet au chocolat	Salade de lentilles Roussette sauce au cidre Julienne de légumes Far aux pruneaux

