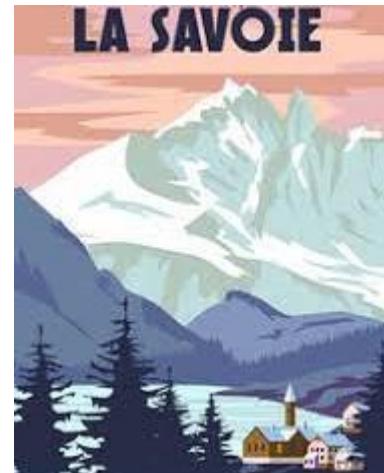




<b>LUNDI</b> 03 novembre 2025 Taboulé à l'oriental Poulet rôti Petits pois Flan nappé caramel	<b>LUNDI</b> 10 novembre 2025 Œufs mayonnaise Chipolatas Gratin de courgettes Clémentine	<b>LUNDI</b> 17 novembre 2025 Mousse de foie/cornichon Spaghettis sauce bolognaise Emmental râpé Kiwi	<b>LUNDI</b> 24 novembre 2025 Maquereau à la moutarde Curry de dinde Carottes persillées Edam Pomme
<b>MARDI</b> 04 novembre 2025 Potage de légumes Omelette aux 3 fromages Pommes de terre sautées Poire	<b>MARDI</b> 11 novembre 2025	<b>MARDI</b> 18 novembre 2025 Chou rouge aux pommes Croq'fromage Haricots verts Yaourt à la grecque	<b>MARDI</b> 25 novembre 2025 <b>MENU SAVOYARD</b> Endive aux noix Tartiflette Tarte aux myrtilles
<b>JEUDI</b> 06 novembre 2025 Feuilleté au fromage Saumon beurre blanc Epinards béchamel Raisin	<b>JEUDI</b> 13 novembre 2025 Salade de perles aux crudités Poisson sauce aux agrumes Purée de carottes Banane	<b>JEUDI</b> 20 novembre 2025 Potage de légumes Gratin de poisson Riz pilaf Poire	<b>JEUDI</b> 27 novembre 2025 Quiche lorraine Filet meunière/citron Brocolis Banane
<b>VENDREDI</b> 07 novembre 2025 Carottes râpées Blanquette de veau Coquillettes Fromage blanc coulis de fruits	<b>VENDREDI</b> 14 novembre 2025 Concombre vinaigrette Tajine d'agneau Semoule Petits suisses sucrés	<b>VENDREDI</b> 21 novembre 2025 Céleri rémoulade Daube de bœuf Jardinière de légumes Crème dessert	<b>VENDREDI</b> 28 novembre 2025 Radis/beurre Lasagnes aux légumes Yaourt nature sucré



**MENU SAVOYARD**  
**Mardi 25 novembre**



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de circonstances indépendantes de notre volonté.

Ces menus ont été élaborés en adéquation avec les recommandations du GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition), par le Responsable de la Restauration et la diététicienne-nutritionniste de la Cuisine Centrale.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Viandes Origine France



« Fait maison »



États Généraux de l'Alimentation



Menu végétarien