



<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 »



Loi EGAlim



Menu végétarien