

Restauration municipale Menus de Novembre 2025

	semaine 45	semaine 46		semaine 47	semaine 48
LUNDI	03-nov Salade BIO arlequin (7-10) Cordon bleu (1-6-7) Petit pois carottes Fromage blanc 'La laiterie de Flavie' (7) GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	10-nov Carottes et radis noir râpés (10) Poulet BIO Frites Yaourt 'La laiterie de Flavie' (7) à la confiture de myrtille GOUTER APS : Pain (1) – confiture	Les fruits et légumes d'hiver	17-nov Sans viande et sans poisson Salade mimosa (3-10) Torsades BIO ' La ferme du Puy' (1) à la carbonara végé (6-7) Compote de pomme ananas GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	24-nov Sans viande et sans poisson Velouté de courges BIO (7) Beignet de salsifis (1) et sauce tartare (3-10) Lentilles Ossau Iraty AOP (7) Raisin GOUTER APS: Pain au lait (1-3-7) – jus de pomme
MARDI	04-nov Soupe vermicelles (1) Palette de porc (10) Gratin de choux de Bruxelles et pommes de terre BIO (7) Clémentine GOUTER APS : Pain (1) – fromage (7)	11-nov Férié		18-nov Salade de mâche et lardons (10) Poulet BIO à l'indienne (7) et ses carottes de couleur au gingembre Petit fromage blanc 'La laiterie de Flavie' (7) Carotte Cake (1-3-8) GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner (7-8)	25-nov Betteraves vinaigrette (10) Parmentier (7) BIO à la Vendéenne Salade verte (10) Pot de crème chocolat-noisette (7-8) GOUTER APS: Pain (1) – bâton de chocolat
MERCREDI	05-nov Salade riz et thon (4-10) Escalope de poulet BIO (7) Carottes vichy Plateau de fromages (7) Poire GOUTER ALSH : Croissant (1-3-7)	12-nov Sans viande et sans poisson Concombre à la crème (7-10) Pizza aux fromages (1-7) Salade verte (10) Compote de poire BIO GOUTER ALSH : Cake marbré (1-3) - lait (7)		19-nov Friand au fromage (1-7) Sauté de porc au cidre Haricots verts BIO Pont l'Évêque AOP (7) Mangue GOUTER ALSH: Beignet (1-3)	26-nov Taboulé (1-10) Sauté de poulet BIO au citron Poêlée de légumes Yaourt 'La laiterie de Flavie' (7) à la confiture de rhubarbe GOUTER ALSH : Flan pâtissier (1-3-7)
JEUDI	06-nov Sans viande et sans poisson Choux rouge et mimolette (7-10) Lasagnes aux épinards et à la ricotta (1-7) Compote de pommes BIO GOUTER APS : Céréales (1) et lait (7)	13-nov Betteraves vinaigrette (10) Pané de colin aux céréales (1-4) Célerisotto (7-9) Camembert BIO (7) Banane GOUTER APS : Fruit – brioche (1-3)		20-nov Salade de pâtes façon césar (1-7-10) Poisson frais (4-7) Choux romanesco (7) Emmental BIO (7) Kiwi GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	27-nov Concombre BIO au boursin (7-10) Langue de bœuf sauce forestiere Pâtes Risoni 'Grain d'Epi' (1) Saint Nectaire AOP (7) Ananas GOUTER APS : Fruit – brioche (1-3)
VENDREDI	07-nov Salade Hollandaise (1-3-10) Filet de thon sauce provençale Brocolis Brie BIO (7) Gâteau de brioche perdue (1-3-7) GOUTER APS : Pain (1) – bâton de chocolat	14-nov Salade BIO arc en ciel (1-10) Bœuf Bourguignon Purée de panais et pommes de terre (7) Pot de crème caramel BIO (7) GOÛTER APS : Pain (1) – beurre (7)- cacao (6-7)		21-nov Rillettes de maquereau fromage frais aux herbes (4-7) Courgifflette BIO (7) Salade verte (10) Mandarine GOÛTER APS : Pain (1) – fromage (7)	28-nov Salade maïs BIO et croûtons (1-10) Poisson frais (4-7) Trio de légumes Riz au lait BIO au caramel (7) GOUTER APS : Pain (1) – confiture

Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

Sous réserve des approvisionnements

Liste des 14 allergènes : 1 - Gluten, 2 - Crustacés, 3 - œufs, 4 - Poisson, 5 - Arachides, 6 - Soja, 7 - Lait, 8 - Fruits à coque, 9 - Céleri, 10 - Moutarde, 11 - Sésame, 12 - Sulfites, 13 - Lupin, 14 - Mollusques.

