



# MENUS

## DU MOIS NOVEMBRE 2024

Validés par la Commission des menus



**DU 28 OCT.  
 AU 1<sup>ER</sup> NOV.**

**DU 4  
 AU 8 NOV.**

**DU 11  
 AU 15 NOV.**

**DU 18  
 AU 22 NOV.**

**LUNDI**

Surimi  
 mayonnaise <sup>3 4</sup>  
 Blanquette de veau  
 Haricots verts  
 Yaourt à la grecque <sup>7</sup>  
 Clémentine \*\*

Maquereaux  
 au vin blanc <sup>4</sup>  
 Tomates farcies  
 Riz  
 Samos <sup>7</sup>  
 Orange \*\*

Férié

Salade verte <sup>10</sup>  
 Pâtes  
 à la carbonara <sup>13 7</sup>  
 Babybel <sup>7</sup>  
 Crêpe <sup>13 7</sup>



**MARDI**

Potage maison  
 Osso bucco  
 de dinde  
 Pomme de terre  
 vapeur  
 Boursin <sup>7</sup>  
 Crème dessert <sup>7</sup>

Carottes rapées <sup>10</sup>  
 Rôti de porc au jus  
 Flageolets  
 Tomme blanche <sup>7</sup>  
 Gaufre <sup>13 7</sup>

Terrine de campagne  
 Boules de poulet  
 Torti <sup>13</sup>  
 Emmental <sup>7</sup>  
 Clémentine \*\*

Coleslaw <sup>10</sup>  
 Sauté de dinde  
 sauce chasseur  
 Riz  
 Brie <sup>7</sup>  
 Poire \*\*



**MERCREDI**

REPAS ITALIEN  
 Mortadelle/  
 salade verte <sup>10</sup>  
 Cannelloni  
 Bûchette de chèvre <sup>7</sup>  
 Tiramisu <sup>13 7</sup>

Salade verte <sup>10</sup>  
 Munstiflette  
 maison <sup>7</sup>  
 Petit suisse nature <sup>7</sup>  
 Ananas au sirop

Potage maison  
 Haché de veau  
 Pomme de terre  
 vapeur  
 Yaourt nature <sup>7</sup>  
 Tarte aux pommes  
 maison <sup>13</sup>

Tarte aux poireaux <sup>13 7</sup>  
 Grillade de porc  
 Gratin de courgettes <sup>7</sup>  
 Reblochon <sup>7</sup>  
 Moelleux au chocolat  
 Crème anglaise <sup>13 7</sup>



**JEUDI**

Céleri rémoulade  
 Cabillaud  
 sauce crustacés <sup>2 4</sup>  
 Perles <sup>1</sup>  
 Bonbel <sup>7</sup>  
 Salade de fruits frais \*\*

Pizza au fromage <sup>13 7</sup>  
 Aiguillettes de poulet  
 sauce champignons  
 Haricots beurre  
 Saint-Nectaire <sup>7</sup>  
 Poire \*\*

Lentilles en salade  
 Bœuf stroganov  
 Ferme de Saint-Denis  
 Carottes  
 Bûche du Pilat <sup>7</sup>  
 Panna cotta maison <sup>7</sup>

Ebly en salade <sup>10</sup>  
 Steak haché  
 Poêlée de légumes  
 Chèvre frais <sup>7</sup>  
 Ferme de Crevant  
 Carré à la vanille <sup>13</sup>



**VENDREDI**

Férié

Macédoine  
 mayonnaise  
 Limande meunière <sup>4</sup>  
 Chou fleur  
 Kiri <sup>7</sup>  
 Compote

Chou fleur en salade <sup>10</sup>  
 Dos de cabillaud  
 sauce crustacés <sup>2 4</sup>  
 Riz  
 Yaourt nature <sup>7</sup>  
 Eclair <sup>13 7</sup>

Maquereaux <sup>4</sup>  
 Galopin de veau  
 sauce madère  
 Salsifis  
 Tartare ail et fines  
 herbes <sup>7</sup>  
 Mandarines

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.  
 Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

\* Bœuf né, élevé, abattu en France ; \*\* Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.  
<sup>1</sup> Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11