



MENUS

DU MOIS NOVEMBRE 2025

Validés par la Commission des menus



**DU 3
AU 7 NOV.**

**DU 10
AU 14 NOV.**

**DU 17
AU 20 NOV.**

**DU 24
AU 28 NOV.**

LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

Feuilleté au fromage ^{13 7}
Aiguillettes de poulet sauce crème ⁷
Petits pois
Petit Suisse nature ⁷ Bio
Pomme **

Petit pâté de volaille
Escalope de dinde sauce chasseur
Semoule ¹
Vache qui rit ⁷
Coupelle arlequin

Salade coleslaw ¹⁰
Paupiette de lapin sauce champignons
Flageolets
Kiri ⁷
Kiwi **

Mortadelle
Boules de poulet sauce marchand de vin
Ratatouille
Brie ⁷
Eclair ^{13 7}

Macédoine mayonnaise ¹⁰
Rôti de porc au jus
Coquillettes ¹
Emmental ⁷
Crème dessert ⁷ Bio

FERIE

Salade verte ¹⁰
Choucroute
Pomme de terre
Saucisse/saucisson
Croc'lait ⁷ Bio
Compote

Haricots verts en salade ¹⁰
Chipolatas
Purée de patate douce
Six de Savoie ⁷
Pomme **

Salade verte ¹⁰
Tartiflette maison ⁷
Yaourt maison ⁷
Salade de fruits maison **

Potage maison **
Haut de cuisse de poulet
Pommes dauphines
Tartare ⁷
Paris Brest ^{13 7}

Maquereau ⁴
Escalope de poulet sauce échalotte
Gratin de courgettes ⁷
Bresse bleu ⁷
Tarte maison ¹

Pizza maison ¹⁷
Blanquette de veau
Boulgour ¹
Yaourt à la vanille Bio
Salade de fruits maison **

Sardines ⁴
Boules d'agneau sauce tomate
Poêlée de légumes
Camembert ⁷
Ile flottante ^{3 7}

Quiche maison ^{13 7}
Bœuf bourguignon
Carottes Bio
Tomme blanche ⁷
Orange **

Endives et dés de fromage ^{7 10}
Burger
Ferme de Saint-Denis sauce béarnaise
Fusilli ¹
Chèvre frais
Ferme de Crevant / Bûchette de chèvre ⁷
Mousse de fruits

Salade verte ¹⁰
Bœuf braisé
Riz Bio
Pont L'évêque ⁷
Liégeois vanille ⁷

Betteraves en vinaigrette ¹⁰
Dos de cabillaud ⁴ sauce citron
Riz
Rondelé ⁷
Crêpe au sucre

Céleri rémoulade ¹⁰
Poisson meunière ⁴
Chou fleur
Bûche du Pilat ⁷
Carré aux fruits ¹

Lentilles en salade ¹⁰
Dos de colin sauce crustacés ^{2 4}
Brocolis
Gouda ⁷
Clémentine **

Salade piémontaise ¹⁰
Poissonnette ⁴
Epinards à la crème ⁷
Babybel ⁷ Bio
Forêt noire ^{13 7}

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.
¹ 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