



Menu du 10 au 14 novembre 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Endives en salade	F E R I E	Terrine Aveyronnaise	Salade de chou chinois
<i>Plat principal</i>	Nuggets végé crispy & purée		Filet de poisson meunière & Poêlée maraîchère	Sauté de porc au olives & haricot blanc
<i>Fromage/Laitage</i>	Fromage à la coupe		Rondelé	Cantadou
<i>Dessert</i>	Fruit		Eclair au chocolat	Compote allégé en sucre



Menu du 17 au 21 Novembre 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de riz	Betterave Vinaigrette	Carottes rapées	Salade de pommes de terre
<i>Plat principal</i>	Merlu sauce curry & gratin de courgettes	Escalope de volaille & flageolet	Tajine de mouton aux légumes & semoule	Omelette & ratatouille
<i>Fromage/Laitage</i>	Yaourt nature	St Moret	Fromage à la coupe	Chanteneige
<i>Dessert</i>	Biscuit	Fruit	Compote allégée en sucre	Donut's



Menu du 24 au 28 Novembre 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de courgettes au basilic	Salade de lentilles	Salade boulghour	Salade coleslow
<i>Plat principal</i>	Pâtes carbonara	Feuilleté au fromage & brocolis en persillade	Rôti de porc au caramel & wok de légumes sauce soja	Seiche à la tomate & riz
<i>Fromage/Laitage</i>	Samos	Fromage à la coupe	Cantafras	Yaourt nature
<i>Dessert</i>	Fruit	Tarte au flan	Compote allégée en sucre	Coupelle de fruits au sirop



Menu du 1er au 5 décembre 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Demi-pamplemousse	Mousse de foie	Salade verte	Salade de pâtes
<i>Plat principal</i>	Poulet basquaise & pomme de terre vapeur	Filet de colin sauce citron & gratin de butternut et carotte au curry	Hachi parmentier	Œuf dur & épinards en béchamel
<i>Fromage/Laitage</i>	Fromage à la coupe	Fomage blanc	Cantadou	Vache picon
<i>Dessert</i>	Coupelle de fruits au sirop	Confiture	Compote allégé en sucre	Gateau maison