

Café, Chocolat, Thé Pain, Beurre, Confiture



Du 10 novembre au 16 novembre 2025

DEJEUNER

DINER

Potage ou

Pamplemousse

Tajine d'Agneau

Semoule

Plateau de Fromages

Cocktail de fruits

Lundi 10 novembre

Potage de Légumes

Gratin de chou-fleur

au thon Plateau de Fromages

Riz au Lait

Potage ou

Macédoine Mayonnaise et dés de

Jambon

Langue de Boeuf

Purée de Céleri

Plateau de Fromages **Entremet Chocolat**

Mardi 11 novembre

Potage de Légumes

Terrine de Lapin

pommes de Terre Vapeur

Plateau de Fromages Compote pomme abricot

Potage ou

Piémontaise

Filet de Dinde

Carottes Vichy

Plateau de Fromages

Dessert maison

Mercredi 12 novembre

Potage de Légumes

Barbouillade

de Fèves

Plateau de Fromages

Œufs au Lait

Potage ou

Poireaux Mimosa

Tartiflette

Salade verte

Plateau de Fromages

Pêches au sirop

Jeudi 13 novembre

Potage de Légumes

Œufs dur à la tripe

Brocolis

Plateau de Fromages

Yaourt aromatisé

Potage ou

Pâté de Foie

Filet de lieu beurre blanc sauce aux

agrumes

Endives braisées

Plateau de Fromages

Banane

Vendredi 14 novembre

Potage de Légumes

Hachis parmentier

Salade

Plateau de Fromages

Crème dessert vanille

Potage ou

Salade de betteraves rouges et feta

Rougail Saucisse

Riz

Plateau de Fromages

Yaourt Nature

Samedi 15 novembre

Potage de Légumes Quiche à l'oignon

Salade

Plateau de Fromages

Poire au Sirop

Potage ou

Asperges sauce crème

Sauté de veau

Pomme de terre et champignons

Plateau de Fromages

Pâtisserie

Dimanche 16 novembre

Potage de Légumes Jambon aux poireaux Salade verte

Plateau de Fromages

Fromage Blanc nature

[✓] Toutes les viandes sont d'origine VBF ou U.E ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

[✓] Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine



Café, Chocolat, Thé Pain, Beurre, Confiture



Du 17 novembre au 23 novembre 2025

DEJEUNER

DINER

Potage ou

Céleri Rémoulade

Boudin Noir

Purée de Pommes de Terre

Plateau de Fromages

Entremet Caramel

Lundi 17 novembre

Potage de Légumes

Tarte camembert

Salade verte

Plateau de Fromages

Fruit de Saison

Potage ou

Mardi 18 novembre

Salade de hareng aux pommes de terre Cuisse de Lapin aux pruneaux

Carottes

Plateau de Fromages

Œufs au lait

Potage de Légumes

Galantine volaille Gratin de patate douce

Plateau de Fromages

Abricots au Sirop

Potage ou

Chou Fleur Vinaigrette

Bœuf Cocotte

Macaronis

Plateau de Fromages

Dessert maison

Mercredi 19 novembre

Potage de Légumes

Terrine de Poisson Chaude

Julienne de légumes

Plateau de Fromages

Petits Suisses sucrés

Potage ou

Carottes râpées

Couscous

Poulet / Merguez

Plateau de Fromages

Pêches au sirop

Jeudi 20 novembre

Potage de Légumes

Omelette nature

Salade verte

Plateau de Fromages

Riz au lait

Potage ou

Pâté de Campagne

Saumon sauce à l'oseille

Gratin de Courgettes

Plateau de Fromages

Entremet Praliné

Vendredi 21 novembre

Potage de Légumes

Gratin Coquillette

Jambon

Plateau de Fromages

Fruits de saison

Potage ou

Salade Strasbourgeoise

Paupiette de Veau

Haricots Verts

Plateau de Fromages

Compote

Samedi 22 novembre

Potage de Légumes

Quiche aux Poireaux

Salade

Plateau de Fromages

Yaourt aromatisé

Potage ou

Terrine de crustacés

Pintade aux Pêches

Pommes de Terre Noisette

Plateau de Fromages Patisserie

Dimanche 23 novembre

Potage de Légumes Andouille/ Saucisson à l'Ail/saucisson Macédoine de Légumes froide Plateau de Fromages

Liegeois

[✓] Toutes les viandes sont d'origine VBF ou U.E ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine



Café, Chocolat, Thé Pain, Beurre, Confiture



DEJEUNER

Lundi 24 novembre

Haricots Beurre Vinaigrette Sauté de porc aux olives Pommes de Terre Rôties Plateau de Fromages Laitage

Plateau de Fromages Fruits au Sirop

Mardi 25 novembre

Salade pomme de terre / hareng Pot au Feu Carottes / Poireaux Plateau de Fromages Fruit de Saison

Potage de Légumes Salade de gésiers Pomme de terre Plateau de Fromages Abricot au sirop

DINER

Potage de Légumes

Coquille de Poisson Chaude

Salade

Mercredi 26 novembre

Salade de Chou Blanc, Pomme et Raisins Secs Escalope de Dinde Crème Riz Plateau de Fromages Dessert Maison

Potage de Légumes Terrine de Porc Purée de butternut Plateau de Fromages Pomme cuite

Jeudi 27 novembre

Poireaux Mimosa Jambon au Cidre **Gratin Dauphinois** Plateau de Fromages Pêches au sirop

Potage de Légumes Œufs durs Chou fleur gratin Plateau de Fromages Riz au lait

Vendredi 28 novembre

Salade Cervelas, Pommes de Terre Poisson façon carbonara Pennes Plateau de Fromages Fruit de Saison

Potage de Légumes Flan de légumes Salade Plateau de Fromages Semoule au lait

Samedi 29 novembre

Mousse de Foie Cuisse de Poulet rôti Rosti de Pommes de Terre Plateau de Fromages Yaourt aromatisé

Potage de Légumes Endives au Jambon Plateau de Fromages Fruit de Saison

Dimanche 30 novembre

Avocat aux Crevettes Rôti de Veau Navets Plateau de Fromages Pâtisserie

Potage de Légumes Tarte au thon Salade Plateau de Fromages Chocolat Liégeois

- √ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



Café, Chocolat, Thé Pain, Beurre, Confiture



DEJEUNER

Lundi 01 décembre

Potage de Légumes Omelette aux Champignons Salade Plateau de Fromages Semoule aux Raisins Secs

Brocolis Vinaigrette Emincé de Bœuf Pâtes Plateau de Fromages Fruit de Saison

Mardi 02 décembre

Potage de Légumes Flan au Thon et Carottes Salade Verte Plateau de Fromages Banane

Pamplemousse Pôtée à l'ancienne saucisse Choux et pomme de terre Plateau de Fromages Œufs au lait

Mercredi 03 décembre

Potage de Légumes Rillettes Pommes de Terre Vinaigrette Plateau de Fromages Fromage blanc aromatisé

Salade de Mâche et Feta Cuisse de Pintade aux Raisins Céleri Poelé Plateau de Fromages Dessert Maison

Jeudi 04 décembre

Potage de Légumes Pomme de terres Farcies Salade Plateau de Fromages Petits Suisses

Poireaux Mimosa Jambon au Cidre Gratin Dauphinois Plateau de Fromages Pêches au sirop

Vendredi 05 décembre

Potage de Légumes bouchée de volaille salade verte Plateau de Fromages Compote

Betteraves Rouges Vinaigrette Moules Marinières Frites Plateau de Fromages **Entremet Citron**

Samedi 06 décembre

Potage de Légumes Tarte au Fromage Salade Plateau de Fromages Laitage

Potage de Légumes

Poitrine

Lentilles

Plateau de Fromages

Compote Pomme Banane

Croisillon Emmental Rognons sauce Moutarde Carottes Vichy Plateau de Fromages Fruit de Saison

Dimanche 07 décembre

Terrine de Crustacés, Mayonnaise Cuisse de Poulet Galette de Légumes Plateau de Fromages Mille-Feuilles

✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié

✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine

DINER