

Semaine du 10/11/2025 au 14/11/2025			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Crème de courgettes Sauté de porc IGP sauce charcutière Lentilles du Puy Yaourt nature sucré	Férié	Potage de légumes  Escalope de dinde grillée Patate douce rôtie Fromage AOP Fruit 	Feuilleté de fromage Filet d'églefin Sauce aurore Brocolis  Fromage blanc 

Semaine du 17/11/2025 au 21/11/2025			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de citrouille  Steack haché grillé Petits pois  Fromage AOP Fruit	Piémontaise Manchons de poulet rôti aux herbes Carottes Vichy  Yaourt aromatisé	VEGETARIEN Salade de radis Quiche au fromage Iceberg vinaigrette Purée maison Pâtisserie	Duo de saucissons cornichons Moules  Frites Compote et biscuit

Semaine du 24/11/2025 au 28/11/2025			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de bolets Wings de poulet Chou-fleur  à la persillade Crème caramel	Coleslaw Sauté de boeuf au paprika Semoule  Emmental  Fruit	Carottes rapées Saucisses de Toulouse Purée de pois cassés Yaourt 	Velouté Crécy Poisson du marché Poireaux à la crème Liégeois

Semaine du 01/12/2025 au 05/12/2025			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
VEGETARIEN Velouté butternut  Tortellini ricotta/épinard Beignet aux pommes	Salade composée Blanquette de dinde Riz créole Mousse au chocolat au lait	Cœufs à la mayonnaise Escalope de veau Choux de Bruxelles Yaourt à boire	Bouillon de légumes  vermicelle Calamar à la romaine Boullgour  au beurre Fromage Fruit

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

