



= repas végétarien

# Menus du mois de Novembre 2025

LUNDI	03 Salade iceberg vinaigrette, Boulettes de bœuf sauce tomate, Spaghettis Bio, Emmental râpé, Poire.	10 Chili sin carne, Riz basmati Bio, Babybel, Clémentine.	17 Poireaux vinaigrette, Tortillas de pommes de terre et poivrons, Petit suisse au sucre.	24 Rillettes de poisson, Filet de poulet rôti et sauce forestière, Pommes vapeur, Tomme noire, Salade de pomme fraîche à la vanille.
MARDI	04 Carottes râpées Bio, Pilon de poulet rôti aux herbes, Purée de pomme de terre et pané maison, Fromage blanc au miel.	11 <b>FERIE</b>	18 Emincé d'endives aux noix vinaigrette, Ravioles ricotta et épinards, Sauce tomate, Parmesan râpé, Orange.	25 Cœur de chêne vinaigrette, Falafels à la menthe, Crèmeux de chou, Yaourt à boire.
MERCREDI	05 Crêpe au fromage, Rosbeef rôti, Carottes glacées, Tomme blanche, Pomme Bio.	12 Feuilleté au fromage Bio, Poisson pané, Purée de petits pois à la menthe, Yaourt aux fruits.	19 Salade de chou rouge au sésame, Daube à la provençale, Tagliatelles, Emmental Bio, Ananas au sirop.	26 <b>Menu choisi par Thao</b> Œuf mayonnaise, Risotto aux champignons, Emincé de poulet grillé, Chavroux, Grenade.
JEUDI	06 Macédoine de légumes, Lasagnes végétariennes, Kiwi Bio.	13 Salade de pomme et céleri maison, Sauté de bœuf aux olives, Coquillettes Bio, Samos, Brownies au chocolat maison.	20 <b>Menu choisi par Azaline</b> Mâche vinaigrette, Pâtes à la carbonara, Emmental râpé, Salade de fruits maison.	27 Salade chinoise (pousse de soja, carotte râpée bio, cacahuètes et échalotte), Bœuf aux champignons noirs, Poêlée asiatique, Torsade au chocolat.
VENDREDI	07 Cœur de laitue et dés d'emmental, Paëlla de la mer, Mousse au chocolat.	14 Salade de betteraves crues vinaigrette, Gratin de poisson (colin), Yaourt nature au sucre.	21 Chou-fleur en salade, Hoki rôti, Mousseline de potiron, Carré frais, Banane Bio.	28 Asperges vinaigrette, Encornets à l'armoricaine, Patates douce vapeur, Gervais aux fruits.

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

\*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)