

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2025

LUNDI 17 NOVEMBRE	ROSETTE / BEURRE HAUT DE CUISSE DE POULET FERMIER Sauce crème fraîche moutarde DUO DE GOURGETTES PERSILLEES GOUDA BIO YAOURT NATURE SUCRE	LUNDI 24 NOVEMBRE	SARDINE / BEURRE TAJINE DE DINDE SEMOULE FROMAGE BLANC SUCRE CLEMENTINE	LUNDI 1 ^{ER} DECEMBRE	PECHE AU THON STEACK HACHE DE VEAU SAUCE POIVRE VERT POELEE DE LEGUMES CAMPAGNARDS TOMME NOIRE YAOURT AU LAIT ENTIER
MARDI 18 NOVEMBRE MENU DES ILES	SALADE EXOTIQUE (Batavia, surimi, avocat, maïs) ROUGAIL SAUCISSES RIZ CREME VANILLE ANANAS	MARDI 25 NOVEMBRE		MARDI 02 DECEMBRE MENU VEGETARIEN	
JEUDI 20 NOVEMBRE	CAROTTES RAPEES A LA CREME BIO DE FRAMBOISE ROULE DE LIEU NOIR SAUCE CITRONNEE GRATIN à la béchamel de CHOUX FLEURS ET POMME DE TERRE BEIGNET A L'ABRICOT	JEUDI 27 NOVEMBRE	ŒUF BIO MAYONNAISE SAUCISSE DE TOULOUSE CAROTTES BIO PERSILLEES CAMENBERT RIZ AU LAIT	JEUDI 04 DECEMBRE	CUBES DE CONCOMBRES A L'ECHALOTE TORTIS RICOTTA / EPINARDS SAUCE MERIDIONALES (poivrons, oignons, tomates, thym, laurier) MOUSSE AU CHOCOLAT KIWI
VENDREDI 21 NOVEMBRE MENU VEGETARIEN	BOUILLON DE LEGUMES NUGGET'S VEGETALE LENTILLES BIO FLAN CARAMEL BANANE	VENDREDI 28 NOVEMBRE	PIZZA FROMAGERE OMELETTE NATURE SALADE VERTE YAOURTS AUX FRUITS MIXES ORANGE EN QUARTIER	VENDREDI 05 DECEMBRE	TOURIN DE TOMATES PAELLA POULET CHEVRE YAOURT BIO AUX FRUITS ROUGES
					PATE DE CAMPAGNE LIEU NOIR FACON MEUNIERE / CITRON BROCOLIS BIO CARRE FRAIS COCKTAIL DE FRUITS TROPICAUX
LA GESTIONNAIRE : MME CANTON		LE PRINCIPAL : M. BOURGOIN			