

MOIS DE NOVEMBRE 2025				
LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENREDI 7
Salade de pâtes au thon Omelette au fromage Purée de potiron Cocktail de fruits	Bouillon aux vermicelles Boulettes volaille Tomato Semoule Flan au chocolat	Céleri rémoulade Burger Tagliatelles de légumes Yaourt / Fruit	Salade verte croûtons fromage Filet de poisson Fondue de poireaux Fromage / Compote	Taboulé Rôti de veau aux oignons Haricots verts Banane chocolat
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENREDI 14
Piémontaise Rôti de bœuf Brocolis Fruit / Fromage	Férialé	Carottes râpées Poisson papillote Pommes de terre rôties Yaourt au chocolat	Potage de légumes Légumes farcis Riz Compote pomme marron	Œuf dur mimosa Endives au jambon Blé pilaf Moelleux au citron
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENREDI 21
Soupe de légumes Poisson Chou-fleur Flan coco	Salade de perles Risotto crémeux Poulet Fromage blanc à la vanille	Feuilleté Sauté de volaille Flageolets Clémentine / Fromage	Concombre à la crème Tacos de dinde façon kebab Frites Poire chocolat	Surimi / maïs Mini donuts végétal Haricots verts Fromage / compote
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENREDI 28
Salade de lentilles Raclette Omelette / Jambon Compote	Tarte poire et bleu Cordon bleu Riz bleu Muffin myrtilles	Taboulé Quiche provençale Salade composée Fromage / Fruit	Bouillon de légumes Poisson pané Épinards Yaourt / Fruit	Rillettes de sardines Émincés de volaille Pâtes Fondant au chocolat

Légende :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons, œufs

Féculents

Produits laitiers

Repas végétarien

Dessert Maison

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire.

L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

Pour chaque plat à base de protéines animales un substitut végétal est proposé aux enfants concernés tous les jours

Boulangier : SAS Laurent Bruguières
Viandes Françaises : Viandes Occitanes
Fruits et légumes : les potagers du midi

