

MENUS DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
ENTREES	Feuilleté emmental bio Mâche emmental Chou-fleur vinaigrette	Pâté de foie cornichon Betteraves vinaigrette Carottes râpées	Mousseline de poisson Concombres à la crème Salade américaine	Céleri rémoulade Salade piémontaise Pamplemousse
PLATS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Palette de porc à la diable</i> Papillote de merlu	<i>Cuisse de poulet rôti</i> Langue de bœuf	<i>Hachis parmentier</i> <i>Galette garnie</i>	<i>Cœur de filet de merlu sauce dieppoise</i> Tomates farcies végétariennes
ACCOMPAGNEMENTS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Lentilles</i> Chou-fleur	<i>Frites</i> Courgettes persillées	<i>Salade verte</i> Poêlée de légumes	<i>Riz</i> Brocolis
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré
DESSERTS	Entremets vanille Raisin Mousse au chocolat Fruits au choix	Riz au lait Crème brûlée Salade de fruits frais Fruits au choix	Gâteau flocon d'avoines, banane et chocolat Flan vanille Poires au sirop Fruits au choix	Compote de pommes Ananas Mousse de fromage blanc Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN



Gestionnaire

Mme LIEGEOIS
Marie-Estelle Liégeois

Principale