

MENUS DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i> THANKSGIVING	<i>Vendredi</i>
ENTREES	Céleri rémoulade Betteraves vinaigrette Croque Monsieur	Salade verte aux crêpes Crevettes au beurre Taboulé d'hiver	Salade de carottes, butternut et maïs Torsades au cheddar Velouté de citrouille	Pamplemousse Endives aux noix Salade milanaise
PLATS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Hachis parmentier</i> Papillote de merlu aux petits légumes	<i>Jambon braisé</i> Coq au vin	<i>Dinde farcie sauce cranberries</i> Crumble aux deux poissons	<i>Filet de poisson pané sauce aurore</i> Risotto végétarien
ACCOMPAGNEMENTS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Salade</i> Chou fleur	<i>Pommes campagnardes</i> Haricots verts	<i>Purée</i> Gratin de patates douces	<i>Riz</i> Gratin de butternut
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 Mousse au chocolat Ananas au sirop Fruits au choix	Salade de fruits frais Pomme cuite Fromage blanc et son coulis Fruits au choix	Tarte à la noix de pécan Crumble Clémentines Fruits au choix	Mousse de fromage blanc Salade de fruits Compote de pommes Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

Principale