

# Menu

Du 28 au 1 novembre 2024

**Lundi**

Salade de pomme de terre  
à l'indienne

Sauté de mouton  
sauce brune

Chou-fleur bio   
gratiné

Emmental

Fruit frais

Pain bio 

Compote de pomme  
Madeleine

**Mardi**

Râpé de radis rose  
au fromage blanc

Filet de hoki  
Sauce au potiron

Boulgour bio   
au beurre

Pont l'évêque 

Duo pomme-poire  
à la cannelle

Pain bio 

Yaourt nature sucré  
Fruit frais

**Mercredi**

Haricots verts échalote

Sauté de dinde   
sauce forestière

Torti bio   
au beurre

Mix lait aux fruits exotiques

Fruit frais

Pain bio 

Pain et fromage  
Jus de fruit

**Jeudi  
HALLOWEEN**

Potage à la tomate et  
vermicelle 

Le Hachis d'outre tombe  
(hachis parmentier de bœuf au  
potiron) 

Cheveux de Médusa  
(Salade verte émincée)

Mimolette

Brownies au chocolat blanc  
et à la noix de coco du chef  
sorcier

Pain bio 

Pain au lait  
Fruit frais

**Vendredi**

FERIE

# Menu

Du 4 au 8 novembre 2024

**Lundi**



Pizza au thon

Salade verte

Fromage fondu Kiri

Crème dessert vanille bio 

Pain bio 

**Mardi**

Concombre  
crème d'aneth

Sauté de poulet label   
à la napolitaine

Blé au beurre

Compote pomme

Pain bio 

**Mercredi**

**MENU VEGETARIEN**  
Salade de lentille

Omelette nature

Gratin de butternut au  
parmesan

Petit-suisse sucré

Fruit frais

Pain bio 

Pain et camembert  
Compote pomme banane

**Jeudi**

Fleurette de chou-fleur  
vinaigrette tomatée

Emincé de bœuf  
sauce brune 

Pomme de terre rôtie  
provençale

Fruit de saison

Pain bio 

**Vendredi**

**LE RUTABAGA** 

Trio de crudités râpées  
(carotte, céleri, chou)

Filet de colin  
aux amandes

**Purée de rutabaga**

**Riz au lait du chef**

Pain bio 

# Menu

Du 11 au 15 novembre 2024

**Lundi**

FERIE

**Mardi**

Betterave

Brandade de morue

Salade verte

Fruit frais

Pain bio 

**Mercredi**

**MENU VEGETARIEN**

Porridge au pain d'épeil

Mijoté de pois chiches  
comme un couscous

Semoule bio   
et son bouillon de légumes

Tomme noire des Pyrénées 

Fromage blanc  
straciatella

Pain bio 

Gaufrette au praliné  
Fruit frais

**Jeudi**

Carotte râpée

Filet de merlu  
et compotée tomate-  
oignon

Coquille bio 

Compote de pommes à  
la vanille

Pain bio 

**Vendredi**

Salade de riz bio   
d'automne (carotte,  
navet, pomme, huile de  
noix)

Sauté de veau marengo 

Brocolis bio   
gratiné à l'emmental

**Marbré chocolat du chef**  
et crème anglaise

Pain bio 

# Menu

Du 18 au 22 novembre 2024

**Lundi**

Sauté de poulet label   
au lait de coco et curry

Purée à la patate douce

Fromage frais  
Chanteneige fouetté

Fruit de saison

Pain bio 

**Mardi**

Boullgour bio   
En salade (boullgour,  
poivron tomate)

Filet de hoki vapeur  
au beurre

Panais et carottes rôtis à  
la provençale

Fruit de saison

Pain bio 

**Mercredi**

Chou rouge râpé  
Escalope de dinde   
crème de champignons

Riz bio pilaf 

Brie

Cocktail de fruits au sirop

Pain bio 

Brioche  
Fruit de saison

**Jeudi**

**MENU VEGETARIEN** 

Velouté de carottes

Dahl de de lentilles et blé

Salade verte composée

Flan gélifié bio vanille 

Pain bio 

**Vendredi**

**LA POIRE**

Chou blanc, pomme,  
**poire** râpée vinaigrette

**Carbonnade flamande**  
(sauté de boeuf, pain  
d'épices) 

Frites au four

**Tarte amande poire**  
**chocolat du chef**

Pain bio 

# Menu

Du 25 au 29 novembre 2024

**Lundi**

Taboulé

Nuggets de plein filet de poulet pané

Haricot vert bio   
En persillade

Yaourt bio local 

Pain bio 

**Mardi**

Bouillon de légumes vermicelle

Sauté de porc sauce à la crème  
Sauté de dinde sauce à la crème

Spaghetti bio 

Fruit de saison

Pain bio 

**Mercredi**

Salade de chou à l'asiatique

Emincé de veau sauce brunette

Patate douce rôtie

Pont l'évêque 

Compotes de pomme

Pain bio 

Pain et confiture  
Yaourt bio nature sucré

**Jeudi**

Filet de colin sauce tomate

Boulgour bio   
au beurre

Fromage frais Petit-suisse sucré

**Cake au citron du chef**

Pain bio 

**Vendredi**

**MENU VEGETARIEN** 

Salade de quinoa

**Quiche aux légumes du chef**

Salade verte

Fruit de saison

Pain bio 