

## **MENU SEMAINE 47**

<i><b>JOURS</b></i>	<i><b>MENU</b></i>
<i><b>LUNDI</b></i> <i><b>17/11/2025</b></i>	Cèleri rémoulade Pâtes bolognaise (France) + fromage râpé Poêlé de légumes hivernales Fruit de saison
<i><b>Menu à thème</b></i> <i><b>MARDI</b></i> <i><b>18/11/2025</b></i>	Salade du grand nord Hachis du trappeur (France) Salade de mâche aux noix Petits cailloux du castor Pancake de la cabane à sucre
<i><b>Menu végété</b></i> <i><b>JEUDI</b></i> <i><b>20/11/2025</b></i>	Carottes râpées Cordon veggie au fromage Purée de pommes de terre courgette Yaourt nature Compote
<i><b>VENDREDI</b></i> <i><b>21/11/2025</b></i>	Quiche lorraine Colin sauce pesto Semoule / choux fleurs Babybel Fruit de saison

## **MENU SEMAINE 48**

<i><b>JOURS</b></i>	<i><b>MENU</b></i>
<i><b>LUNDI</b></i> <i><b>24/11/2025</b></i>	Betteraves vinaigrette Tajine d'agneau Riz créole Butternut sautés Flanby Fruit
<i><b>MARDI</b></i> <i><b>25/11/2025</b></i>	Carotte râpé Roti de veau au jus (UE) Ratatouille / blé Cantal bio Cocktail de fruits
<i><b>Menu végété</b></i> <i><b>JEUDI</b></i> <i><b>27/11/2025</b></i>	Mesclun de salade Moussaka végétarienne Pate au beurre Fromage blanc Fruit
<i><b>VENDREDI</b></i> <i><b>28/11/2025</b></i>	Rillettes cornichon Poisson sauce chorizo Semoule / piperade Fromage pays Fruit

## **MENU SEMAINE 49**

<i><b>JOURS</b></i>	<i><b>MENU</b></i>
<b><i>Menu végété</i></b> <b><i>LUNDI</i></b> <b><i>01/12/2025</i></b>	Champignons sauce fromage blanc ciboulette Tajine de légume Purée de pomme de terre Yaourt nature Fruit de saison
<b><i>MARDI</i></b> <b><i>02/12/2025</i></b>	Salade de choux rouge Daube provençale (France) Carotte vichy / semoule Fromage blanc bio Fruit
<b><i>JEUDI</i></b> <b><i>04/12/2025</i></b>	Salade de mâche Moussaka (UE) Riz créole Crème anglaise Brownie chocolat
<b><i>VENDREDI</i></b> <b><i>05/12/2025</i></b>	Salade d'haricot vert Blanquette de poisson Pomme vapeur / brocolis sautés Fromage Fruit

## **MENU SEMAINE 50**

<i><b>JOURS</b></i>	<i><b>MENU</b></i>
<b><i>Menu végété</i></b> <b><i>LUNDI</i></b> <b><i>08/12/2025</i></b>	Potage Bouchées panées, avocat, haricot rouge, cheddar sauce poivrons Poêlé 4 légumes / pâte Fromage râpé Fruit de saison
<b><i>MARDI</i></b> <b><i>09/12/2025</i></b>	Artichaut vinaigrette Blanquette de dinde (UE //Hors UE) Carotte vichy / riz Babybel Fruit
<b><i>JEUDI</i></b> <b><i>11/12/2025</i></b>	Salade de mâche Couscous (haut de cuisse France) Légumes couscous / semoule Laitage bio Cocktail de fruit sucré
<b><i>VENDREDI</i></b> <b><i>12/12/2025</i></b>	Chorizo Poisson meunière Epinards à la crème / blé au beurre Tome blanche à découper Fruit de saison

## **MENU SEMAINE 51**

<i><b>JOURS</b></i>	<i><b>MENU</b></i>
<i><b>LUNDI</b></i> <i><b>15/12/2025</b></i>	Carotte râpée Rôti de bœuf sauce échalotes Semoule /Choux fleurs sautés Yaourt nature Compote
<i><b>Menu végété</b></i> <i><b>MARDI</b></i> <i><b>16/12/2025</b></i>	Poireaux vinaigrette Lasagnes chèvre épinard ricotta Salade verte Saint Paulin bio Fruit de saison
<i><b>Menu de Noël</b></i> <i><b>JEUDI</b></i> <i><b>18/12/2025</b></i>	Salade océane exotique Roll de poulet farce asperge et bacon de dinde Mélange de légume festif / gratin dauphinois Pavé d'affinois Bâtonnets sapin de Noël saveur vanille  Papillote de chocolat.
<i><b>VENDREDI</b></i> <i><b>19/12/2025</b></i>	Rillettes cornichons Poisson grillé citron Blé au beurre / brocolis Cantal Fruit de saison