



Semaine 48	lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	27/11 - MENU GASTRONOMADE BIO VEGE	vendredi 28 novembre 2025
Entrée	<u>Carottes râpées</u> 🍷	<u>Potage de légumes</u> 🍷	<u>Friand</u> aux fromages	<u>Pistou d'automne</u> 🍷	<u>radis d'hiver</u> 🍷
Plat principal	<u>œufs durs*</u>	Brandade de poisson	Steak de bœuf 🇫🇷	<u>Crème aux haricots blancs</u>	<u>Poulet rôti</u> 🇫🇷
Accompagnement	<u>Epinard à la creme</u>	<u>Salade verte</u> 🍷	<u>carottes vichy</u> 🍷	<u>Rostis de pommes de terre</u>	<u>Pâtes</u>
Produit laitier	<u>Fromage blanc au coulis de fruits</u>	Saint Nectaire	<i>produit laitier inclus dans l'entrée</i>	<i>produit laitier inclus dans l'entrée et le dessert</i>	Comté
Dessert		<u>Clafouti aux pommes</u> 🍷	<u>Kiwi</u> 🍷	<u>Moelleux aux graines de chanvre et fontainebleau de brebis</u>	<u>Orange</u> 🍷
Semaine 49	lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	Vendredi 5/12 - MENU VEGETARIEN
Entrée	<u>Céleri rémoulade</u> 🍷	<u>Salade au comté</u> 🍷	<u>Muffin pizza</u>	Saucisson a l'ail*	Pomelos 🍷
Plat principal	<u>Risotto aux légumes</u> 🍷	Poisson du marché	Rôti de porc 🇫🇷	Sauté de veau 🇫🇷	Spaghetti cabonara + emmental 🇫🇷
Accompagnement		<u>Bouलगour</u>	<u>Purée de brocolis</u> 🍷	Ratatouille	<u>St moret</u>
Produit laitier	Emmental*	<i>produit laitier inclus dans l'entrée</i>	Camembert*	Yaourt sucré 🍷	Poires aux épices 🍷
Dessert	<u>Pommes</u> 🍷	<u>Crème vanille</u>	<u>Banane</u> 🍷		
Semaine 50	Lundi 8/12 - MENU BIO et VEGETARIEN	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
MENUS REALISES PAR LES MEMBRES DE LA COMMISSION RESTAURATION DU 13/11/2025	<u>coleslaw</u> 🍷	<u>tarte tatin de butternut</u> 🍷	<u>radis</u> 🍷	<u>chou rouge</u> 🍷	<u>bouillon de vermicelles</u>
	<u>couscous d'hiver</u> 🍷	sauté d'agneau 🇫🇷	poisson du marché	<u>Poulet rôti sauce forestière</u> 🍷	hachis parmentier <u>aux carottes</u> 🍷
	<u>Fromage blanc au coulis de fruits*</u>	<u>pâtes et légumes</u> 🍷	<u>gratin de chou fleur</u> 🍷	<u>blé</u>	🇫🇷 <u>salade</u>
		<u>tome des charentes*</u> 🍷	kiri*	Brie*	Emmental*
		<u>clémentines</u> 🍷	<u>tarte aux pommes</u> 🍷	<u>mousse au chocolat</u>	<u>poire</u> 🍷
Semaine 51	Lundi 15/12 - MENU VEGETARIEN	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	Jeudi 18/12 - MENU DE NOEL	vendredi 19 décembre 2025
Entrée	<u>Cake aux lentilles corail</u>	<u>Œuf mimosa*</u>	<u>Velouté de potiron</u> 🍷	<u>Salade composée</u> 🍷	<u>toast au chèvre</u>
Plat principal	<u>Omelette au fromage</u>	Poisson du marché	<u>Tartiflette au jambon</u> 🇫🇷	<u>Emincé de veau façon kebab</u> 🇫🇷	<u>Boudin blanc</u> 🇫🇷
Accompagnement	<u>poêlée de légumes</u> 🍷	<u>Fondue de poireaux</u> 🍷	<u>Salade Verte</u> 🍷	<u>frite sauce cheddar</u>	<u>flan de légumes et patate douce</u> 🍷
Produit laitier	Petit suisse*	<u>Gouda*</u>	<u>Yaourt aux fruits</u> 🍷	Bleu d'auvergne*	<i>produit laitier inclus dans l'entrée</i>
Dessert	<u>Orange</u> 🍷	<u>Flan patissier</u>		<u>Sablé de noel</u>	<u>Clémentine sauce chocolat</u> 🍷

Menus sous réserves de modifications liées aux difficultés d'approvisionnement - ESauf mention contraire* les plats sont fait-maison

Tous fruits et légumes frais bio et autres produits bio Produits fabriqués localement Origine des viandes : France 🇫🇷 DU Union Européenne UE

Produits de saison 🍷

Ces menus ont été modifiés (en gras/soulignés les modifications apportées en partenariat avec l'équipe de restauration) et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018

Diététicienne : Mathilde LEMBERT - N° ADELI : 169500667, membre de l'atelier du placard



