























MENUS PORTAGES NOVEMBRE 2025

LUNDI 3 Salade verte Poisson MSC sce aneth Pois cassés  Fromage/ Laitage	MARDI 4 Endives / Dés de fromages Mijoté boeuf  aux olives PDT / Carottes  Fromage / Compote	MERCREDI 5 Potage Escalope viennoise Pommes rissolées Fromage / Fruit	JEUDI 6 Choux blancs  Navarin d'agneau Semoule / Légumes  Fromage / Crème dessert	VENDREDI 7 Pâté de campagne Omelette  Boulgour aux légumes Fromage / Fruit 	SAMEDI 8 Poireaux vinaigrette Quenelles sce nantua Julienne de légumes Fromage Demi fruits au sirop	DIMANCHE 9 Soupe à l'oignon Rôti de porc / Champignons Purée potiron Fromage Fruit / Biscuit
LUNDI 10 Salade verte Gratin de cappelletis provençale  Fromage/Fruit	MARDI 11 FÉRIÉ	MERCREDI 12 Pizza fromage Spaghettis bolognaise Fromage Tarte au citron	JEUDI 13 Endives aux noix Sauté de veau sce forestière Flageolets  Fromage / Laitage	VENDREDI 14 Carottes Poisson MSC sce tomate Riz  Fromage Fromage blanc	SAMEDI 15 Potage Pot au feu Fromage Liégeois	DIMANCHE 16 Cake aux olives Filet poulet sce échalottes Pennes Fromage/fruit Biscuit
LUNDI 17 Salade PDT/Thon/fromage Curry de boeuf  Poelée villageoise Fromage Compote	MARDI 18 Céleri mayonnaise Chili con carne Fromage/Yaourt/ Biscuit 	MERCREDI 19 Rillettes du Mans Cube poisson MSC au citron Riz  Fromage Fruit	JEUDI 20 potage Fricassé poulet fermier Blé  Fromage Fruit 	VENDREDI 21 Oeuf mayonnaise Sauté de porc aigre douce purée PDT/Courges Fromage Fruit	SAMEDI 22 Salade au thon Paupiette veau à l'ancienne navets Fromage Novly vanille	DIMANCHE 23 Rosette/beurre Gratin savoyard Fromage/Fruit Biscuit
LUNDI 24 Duo de choux Omelette  Riz  Sauté aux légumes Fromage Fruit 	MARDI 25 Taboulet Poisson MSC sce tartare salsifis Fromage Laitage	MERCREDI 26 Potage Haché de veau aux oignons Lentilles  Fromage Fruit	JEUDI 27 Carottes rapées  Ragout de veau  Carottes Pommes campagnardes Fromage Yaourt	VENDREDI 28 Avocat Gigot d'agneau Pâtes  et ses légumes Fromage Gâteau	SAMEDI 29 Coleslaw Saucisse de Toulouse Purée Fruit au sirop Biscuit	DIMANCHE 30 Haricots beurre Estouffade de boeuf olives Gratin de légumes Fromage Fruit / Biscuit

Nous pouvons pour des raisons indépendantes de notre volonté être susceptible de modifier les menus.

Les informations sur les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine centrale et sur le portail famille.
Peut contenir des traces.

AB : BIO / E : Equitable / MSC : MSC / LB : Label rouge / BBC : BBC / M : maison / T : AOP/AOC / VF : viandes française / R : Région / F : Français

 menu végétarien

