

Semaine du 3 novembre au 9 novembre 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 3.11.	Crème d'avoine Saltimbocca de porc Sauce napolitaine Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Salade de kiwis	Crème d'avoine Boulettes végétariennes Sauce crème aux légumes Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Salade de kiwis
Mardi 4.11.	Crème de pois jaunes Ballotine de poulet farcie aux pruneaux Jus à la sauge Couronne de blé aux légumes Yoghourt vanille	Potage purée de légumes Risotto d'épeautre aux fèves et marrons Salade de carottes vinaigrette Yoghourt vanille
Mercredi 5.11.	Crème de légumes Saucisse à rôtir de sanglier Sauce aux oignons rouges Nouilles Salade coleslaw Clémentines	Crème de légumes Omelette nature Sauce aurore Nouilles Salade coleslaw Clémentines
Jeudi 6.11.	Crème de tomates Pojariski de veau Sauce à l'estragon Pommes de terre mousseline Carottes Vichy Salade de fruits frais	Crème de tomates Emincé de tofu au basilic Pommes de terre mousseline Carottes Vichy Salade de fruits frais
Vendredi 7.11.	Crème de céleri-pomme Poisson à la bordelaise Citron (quartier) Riz pilaf Salade de courgettes crues Mille-feuilles	Crème de céleri-pomme Risotto verde Fromage râpé Salade de courgettes crues Mille-feuilles
Samedi 8.11.	Crème de brocoli Sauté de boeuf au poivre Rösti Epinards à la crème Myrtilles au sucre	Potage purée de légumes Boulettes de lentilles Sauce au curry doux Couronne de couscous Salade de rampon Myrtilles au sucre
Dimanche 9.11.	Crème de champignons Emincé de canard à l'orange Spirales Salade batavia Brownies	Crème de champignons Gratin de polenta aux aubergines et tofu Salade batavia Brownies

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

Le repas est à consommer le jour de livraison.

Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.