

Semaine du 10 novembre au 16 novembre 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 10.11.	Crème de livèche Ragoût de sanglier Pommes de terre mousseline Choux de Bruxelles Compote de poires	Crème de livèche Hachis Parmentier végétarien Salade de haricots verts Compote de poires
Mardi 11.11.	Crème de maïs doux Emincé de boeuf au gingembre Semoule de couscous et pois chiches Salade Iceberg Yoghourt fraise	Crème de maïs doux Tajine de légumes Semoule de couscous et pois chiches Salade Iceberg Yoghourt fraise
Mercredi 12.11.	Crème de pois verts Filet de saumon grillé Sauce dieppoise Pommes de terre vapeur Laitues ménagère Raisin	Potage purée de légumes Omelette nature Sauce verte Pommes de terre vapeur Laitues ménagère Raisin
Jeudi 13.11.	Crème aux fines herbes Suprême de poulet Sauce crème aux herbes fraîches Tagliatelles Duo de céleris étuvés Clémentines	Crème aux fines herbes Emincé de quorn au curry Tagliatelles Duo de céleris étuvés Clémentines
Vendredi 14.11.	Crème de poireaux Filet de truite meunière Sauce grenobloise Riz basmati Courgettes au basilic Yoghourt vanille	Crème de poireaux Risotto aux courgettes, tomates et lentilles corail Salade verte Yoghourt vanille
Samedi 15.11.	Crème d'avoine Demi coquelet rôti Sauce chasseur Spirales Salade batavia et trévis Compote d'ananas	Crème d'avoine Ravioli aux légumes Sauce aux champignons Fromage râpé Salade batavia et trévis Compote d'ananas
Dimanche 16.11.	Crème de pois jaunes Blanquette de veau aux tomates séchées Polenta Mélange de légumes grillés Tiramisu	Potage purée de légumes Escalope viennoise végétarienne Sauce aux tomates séchées Polenta Mélange de légumes grillés Tiramisu

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.