

MENUS NOVEMBRE - A REMETTRE AU PLUS TARD LE 22 OCTOBRE 2026				
NOM :		Prénom :		
Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats				
MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 02-nov	Salade de pâtes Soupe de légumes Escalope dinde sauce moutarde Haricots verts bio persillés fromage fondu picon Fruit bio Lcl		Salade coleslaw Soupe de légumes Boudin noir aux pommes purée de panais fromage fondu picon Fruit bio Lcl	
MARDI 03-nov	Carotte râpée Soupe à l'oignon Aiguillettes de poulet sauce tomate Ratatouille et semoule Brie yaourt citron		Saucisson de porc a l'ail Soupe a l'oignon Colin d'Alaska sauce bretonne Petits pois et boulgour Brie yaourt citron	
MERCREDI 04-nov	Salade de blé aux petits légumes Potage paysan Saucisses chipolata Purée de courge et butternut Yaourt Bio Fruit		Endive au bleu Potage paysan Coquillette sauce bolognaise au Spaëtzle Yaourt Bio Fruit	
JEUDI 05-nov	soupe de potiron et pomme de terre Soupe Carotte Tarte aux fromages Salade iceberg Fourme d'ambert fruit et galette pur beurre		Salade de betterave Soupe carotte Bouchée a la reine carotte et riz Fourme d'ambert fruit et galette pur beurre	
VENDREDI 06-nov	Chou blanc Potage Tourangelle Meunière colin d'Alaska Purée de pomme de terre Coulommiers Dessert lacté flan a la vanille nappé de caramel			
SAMEDI 07-nov	Céleri râpé Soupe bouillon de parmentier et poireaux Langue de bœuf sauce tomate Purée de Pommes de terre Edam Pomme au fur à la cannelle		Pomelos Soupe bouillon de parmentier et poireaux Merlu sauce coco citron vert Brocoli et fusili Edam Pomme au fur à la cannelle	
DIMANCHE 08-nov	Haricot beurre et maïs Soupe a la tomate Saumonette sauve provençale Risetti Fromage frais ail et fines herbes Barre bretonne avec crème anglaise		Chorizo Soupe a la tomate Cote de porc Purée de carotte Fromage frais ail et fines herbes Barre bretonne avec crème anglaise	
SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS				

MENUS NOVEMBRE - A REMETTRE AU PLUS TARD LE 22 OCTOBRE 2026				
NOM :		Prénom :		
Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats				
MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 09-nov	Emincé de chou rouge Soupe de légumes racines Lasagne ricotta, épinard et chèvre Brie Coupelle de purée pommes et poires		Salade de blé aux petits légumes Soupe de légumes racines Filet de limande sauce curry Choux de Bruxelles et pomme de terre Brie Coupelle de purée pommes et poires	
MARDI 10-nov	Celeron rape et vinaigrette moutarde Soupe de légumes Escalope de dinde au curry Purée de courgettes et P.D.T. Camembert Liégeois			
MERCREDI FERIE 11-nov	Rillettes de canard Soupe de légumes aux vermicelles Sauté de dinde à la sauce tomate Purée de butternut BIO Potirons et carottes Coulommiers Entremet au chocolat			
JEUDI 12-nov	Macédoine mayonnaise Soupe de courge butternut a la vache qui rit Omelette sauce tomate Coquillettes Faiselle fruit		Pâte de campagne Soupe de courge butternut a la vache qui rit Tête de veau sauce gribiche Pomme de terre persillées Faiselle fruit	
VENDREDI 13-nov	Salade iceberg Soupe aux choux et pomme de terre Sauté de porc sauce cantadou, Carotte aux saveurs d'agrumes Fromage blanc Cake choco mandarine			
SAMEDI 14-nov	Fromage de tête Soupe de haricots verts et pomme de terre Sauté de dinde sauce champignons Spaghetti Gouda Eclair au chocolat		Salade piémontaise Soupe de haricots verts et pomme de terre Feuilletté de poisson Purée d'epinards et pomme de terre Gouda Eclair au chocolat	
DIMANCHE 15-nov	Pamplemousse et crevette Soupe de lentille corail et lait de coco Andouillette sauce dijonnaise Riz camenbert mousse au chocolat noir		Salade, maïs et tomate Soupe de lentille corail et lait de coco Parmentier de bœuf Purée de potiron Camenbert Mousse au chocolat noir	
SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS				

MENUS OCTOBRE - A REMETTRE AU PLUS TARD LE 22 OCTOBRE 2026				
NOM :		Prénom :		
Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats				
MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 16-nov	Salade de betteraves Soupe à la tomate Meunière colin Purée de patates douces et PDT Bûche mélangée Fruit BIO		Salade de blé aux petits légumes Soupe à la tomate Quenelle nature sauce végétale c Poêlée forestière Bûche mélangée Fruit BIO	
MARDI 17-nov	Carottes râpées aux raisins secs Soupe de potiron et P.D.T. Couscous (merguez, boulettes) Fromage frais Chanteneige Pêches au sirop et amandes éfilées			
MERCREDI 18-nov	Cervelas Soupe à l'oignon Colin d'Alaska sauce crème Brocolis et riz BIO Fromage blanc nature et sucre Fruit BIO		Croisillon Dubarry Soupe à l'oignon Sauté de dinde aux pruneaux Boulgour aux petits légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit BIO	
JEUDI 19-nov	Salade d'endives pommes et noix Soupe choisy (poireaux, salade etPDT) Saucisse fumée de porc chou braisé et PDT Mimolette Assortiment de fruits secs			
VENDREDI 20-nov	Sope de carottes Soupes légumes variés Tarte aux poireaux Salade iceberg Saint Paulin Yaout aromatisé		Rillettes de thon Soupes légumes variés Tajine de dinde sauce poire, miel et cannelle frites Saint Paulin Yaout aromatisé	
SAMEDI 21-nov	Salade de fenouil et carottes Potage paysan Aiguillettes de poulet maroille Gratin de P.D.T Brie Tarte normande		Macèdoine en vinaigrette Potage paysan Moussaka de bœuf Brie Tarte normande	
DIMANCHE 22-nov	Beignet de courgette Soupe dubarry Coquilletiflette (Fromage à tartiflette et poulet) Camembert Fruits au sirop		Salade de betteraves Soupe dubarry Pâté Lorrain Salade iceberg Camembert Fruits au sirop	
SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS				

MENUS OCTOBRE - A REMETTRE AU PLUS TARD LE 22 OCTOBRE 2026

NOM :

Prénom :

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B		CHOIX Case à cocher
LUNDI	Emincé de chou-rouge BIO Potage tourangèle Quenelle nature sauce végétale Risotto au vert		Chou-blanc rémoulade Soupe tourangèle Tripes à la mode de Caen(porc) Pommes rousti		
23-nov	Chanteneige BIO Ile Flottante		Chanteneige BIO Ile Flottante		
MARDI	Soupe de courge BIO Potage Darblay Raclette Coquitiflette		Taboulé Potage Darblay Beignet de calamar et sauce tartare Purée de brocolis et PDT		
24-nov	Yaourt nature et sucre Coupelle de purée pommes/bananes		Yaourt nature et sucre Coupelle de purée pommes/bananes		
MERCREDI	Salade de betteraves Soupe à l'oignon Lasagnes de bœuf et volaille Salade iceberg		Salade piémontaise(œuf) Soupe à l'oignon Filet de limande sauce aux herbes Poêlée de légumes		
25-nov	brie Salade de fruits frais		brie Salade de fruits frais		
JEUDI	Carottes râpées BIO Soupe au chou et P.D.T Sauté de porc sauce forestière Pâtes BIO				
26-nov	Brie BIO Purée de pommes et poires				
VENDREDI	Salade iceberg et croûtons Soupe d'épinards et Pommes de terre Pavé de colin d'Alaska Haricots et P.D.T		Salade Coleslaw Soupe d'épinards et Pommes de terre Boulettes de bœuf provençal Chou-fleur béchamel et P.D.T		
27-nov	Fromage blanc BIO Quatre quarts à la vanille		Fromage blanc BIO Quatre quarts à la vanille		
SAMEDI	Céleri rémoulade Soupe de lentilles corail et lait de coco Rognons de bœuf sauce dijonnaise Purée de Pommes de terre		Macédoine mayonnaise Soupe de lentilles corail et lait de coco Lasagne au saumon Salade iceberg		
28-nov	Coulommiers Paris-Brest		Coulommiers Paris-Brest		
DIMANCHE	Salade de haricots beurre Soupe de légumes Courgettes farcies Blé		Trate méditerranéenne Soupe de légumes Andouillette sauce dijonnaise Polenta		
29-nov	Edam Tarte au flan		Edam Tarte au flan		

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS OCTOBRE - A REMETTRE AU PLUS TARD LE 22 OCTOBRE 2026				
		CHOIX Case à cocher		CHOIX Case à cocher
LUNDI	Macédoine de légumes mayonnaise Potage tourangelles Aiguillette de poulet au curry Tomme blanche Fruit BIO			
			Salade de blé aux petits légumes Potage tourangelles Saucisse de toulouse aux oignons Purée de patates douce et PDT Tomme blanche Fruit BIO	
30-nov				
MARDI	Rosette et son cornichon Soupe à l'oignon sauté de bœuf Bio sauce forestière Pâtes Yaourt nature et sucre Fruit		Salade façon piémontaise Soupe à l'oignon Saumonette Purée de brocolis et PDT Yaourt nature et sucre Fruit	
01-déc				
Mercredi	Soupe de légumes aux vermicelles Soupe de poireaux et PDT Colin d'Alaska sauce crème Blé Brie Fruit BIO		Rillettes Soupe de poireaux et PDT Tarte aux fromages Salade iceberg Brie Fruit BIO	
02-déc				
JEUDI	Carotte râpée Bio Soupe de légumes Omelette Bio Purée potimarron Bio Chanteneige Dessert lacté gélifié saveur chocolat		Salade de betteraves Soupe de légumes Filet de limande sauce crème Riz Chanteneige Dessert lacté gélifié saveur chocolat	
03-déc				
Vendredi	Salade iceberg Bouchée à la reine Spaetzele Yaourt nature sucré Clémentine BIO +Chocolat festif			
04-déc				
Samedi	Chou rouge Soupe de carottes Boudin blanc aux pommes purée de courgettes et PDT Saint nectaire Tarte au citron meringué		Haricots vert maïs Soupe de carottes Quenelle nature sauce végétale crémée Risette Saint nectaire Tarte au citron meringué	
05-déc				
Dimanche	Salade de betteraves Soupe de légumes racines Quiche Lorraine Salade iceberg MunsterAOP Mousse au chocolat au lait		Fond d'artichauts et betteraves Soupe de légumes racines Escalope de dinde boulgour MunsterAOP Mousse au chocolat au lait	
06-déc				
SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS				