



NOVEMBRE 2025



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	 			
du 03 nov au 09 nov	 Velouté d'Halloween Cuisse de poulet Petits pois – carottes Fromage pâtisserie	Concombre vinaigrette Rôti de porc Chou-fleur au jus <i>Crème dessert</i>	Feuilleté au fromage Bifteck Pommes de terre sautées compote	Rillettes Dos de lieu Ratatouille <i>laitage</i>
du 10 nov au 16 nov	Betteraves rouges vinaigrette Bourguignon Pommes de terre vapeur laitage		Potage de légumes Pintade rôtie Haricots verts Fromage Fruit	Rosette Poisson pané Pâtes au fromage pâtisserie
du 17 nov au 23 nov	Velouté de légumes Nuggets de poulet Epinards à la crème Crème dessert	 Menu végétarien Salade vinaigrette Pizza aux légumes Fromage compote	Velouté de butternut Veau marengo Riz <i>Laitage</i>	Terrine de campagne Beignets de calamar Pâtes à la tomate pâtisserie
du 24 nov au 30 nov	Endives fromage vinaigrette Rôti de dindonneau Haricots blancs sauce tomate Salade de fruits	Macédoine de légumes Escalope de porc Gratin dauphinois <i>Crème dessert</i>	Velouté de potimarron Rosbif Carottes vichy Compote	Saucisson à l'ail Fish and chips Frites <i>laitage</i>
	 			
Toutes nos viandes sont d'origine France <u>Nos fournisseurs locaux</u> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)			  Gluten  Crustacés  Œufs  Poisson  Moutarde  Soja  Céleri  Fruits à coque  Lait  Lupin  Mollusques  Sésame  SO₂  Arachides Allergènes pouvant être contenus dans certains plats	

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons

Les plats indiqués en italiques bleu sont BIO