

SEMAINE DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2026

	MENU A 5 ELEMENTS	MENU B 5 ELEMENTS	MENU C 3 ELEMENTS
LUNDI 16 NOVEMBRE 2026 STE MARGUERITE	CÉLERI SAUCE FROMAGE BLANC À L'ANETH ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA PROVENÇALE POÊLÉE DE LÉGUMES ET DE POMMES DE TERRE TOMME LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CRÊPE AU FROMAGE PÉPITES DE HOKI CHAPELURE AUX 3 CÉRÉALES SEMOULE RATATOUILLE DE LÉGUMES TOMME FRUIT	ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA PROVENÇALE POÊLÉE DE LÉGUMES ET DE POMMES DE TERRE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
MARDI 17 NOVEMBRE 2026 STE ELISABETH	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUTÉ DE BŒUF MIROTON  POMMES VAPEUR BROCOLIS EMMENTAL CHOU À LA VANILLE	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE PÂTES À LA CARBONARA  EMMENTAL COMPOTE POMME COING	PÂTES À LA CARBONARA  COMPOTE POMME COING
MERCREDI 18 NOVEMBRE 2026 STE AUDE	SALADE COLESLAW PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À L'ÉCHALOTE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE RONDELÉ BLEU YAOURT NATURE SUCRÉ	ROSETTE ET CONDIMENT ÉMINCÉ DE PORC AUX PETITS LÉGUMES  POMMES NOISETTES RONDELÉ BLEU CRÈME PISTACHE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À L'ÉCHALOTE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE YAOURT NATURE SUCRÉ
JEUDI 19 NOVEMBRE 2026 ST TANGUY	TABOULÉ SAUCISSE FUMÉE SAUCE DIJONNAISE LENTILLES CAROTTES GOUDA COMPOTE DE POMMES	FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE SAUCE TOMATE RIZ BRUNOISE DE LÉGUMES GOUDA FRUIT	SAUCISSE FUMÉE SAUCE DIJONNAISE LENTILLES CAROTTES COMPOTE DE POMMES
VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026 ST EDMOND	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENT FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC POMMES DE TERRE ET POIREAUX À LA CRÈME MIMOLETTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF SAUCE À L'ESTRAGON  PURÉE DE POTIRON MIMOLETTE TARTE NORMANDE	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC POMMES DE TERRE ET POIREAUX À LA CRÈME FROMAGE BLANC AROMATISÉ
SAMEDI 21 NOVEMBRE 2026 PRESENTATION DE MARIE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE FILET DE POULET AU CURRY RIZ CRÉOLE TAJINE DE LÉGUMES SAINT MORÊT FLAN CARAMEL	SALADE COMPOSÉE CHOUCROUTE ALSACIENNE SAINT MORÊT COMPOTE DE POIRES	CHOUCROUTE ALSACIENNE COMPOTE DE POIRES
DIMANCHE 22 NOVEMBRE 2026 STE CECILE	BOUCHÉE À LA REINE SAUTÉ DE VEAU FORESTIER POMMES BOULANGÈRES ENDIVES SAINT PAULIN ENTREMETS CITRON FRAMBOISE	SALADE DE MAÏS ET POIVRONS PALETTE DE PORC 1/2 SEL À L'ANCIENNE RÔSTIS DE LÉGUMES SAINT PAULIN ENTREMETS CITRON FRAMBOISE	SAUTÉ DE VEAU FORESTIER POMMES BOULANGÈRES ENDIVES ENTREMETS CITRON FRAMBOISE