

Menu	Menu NOVEMBRE 2026				
	Lundi 2-nov.	Mardi 3-nov.	Mercredi 4-nov.	Jeudi 5-nov.	Vendredi 6-nov.
Entrée	Pamplemousse	Salade Composée	Soupe de Légumes	Soupe de Légumes HP	Rosette (7)
Plat Accomp	Blanquette de Volaille (7)	Boulette Végé.	Filet Mignon De Porc	Poisson	Lasagnes (1,7)
	Semoule (1)	Pates (1)	Légumes	Légumes HP	
Dessert	Yaourt(7)	Fruit	Pana-Cotta (7)	Fruit	Compote HP
	Lundi 9-nov.	Mardi 10-nov.	Mercredi 11-nov.	Jeudi 12-nov.	Vendredi 13-nov.
Entrée	Salade Verte/Croutons (1)	Betteraves/Maïs	Feuilleté à la Viande (1,7)	Salade Composée	Mesclun HP
Plat Accomp	Poulet	Couscous Végé. (1)	Lapin à la Moutarde Arigeoise (10) HP	Sauté de Boeuf	Poisson Pané (1,4)
	Pates (1)		Pdt/Panaïs HP	Petits-Pois	Riz aux Fèves
Dessert	Fromage Blanc (7)	Fruit HP	Tartelette au Fruit (1,3,7)	Faisselle (7)	Gateau a l'Orange (1,3,7)
	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée	Radis Noir/Beurre (7)	Velouté de Légumes HP	Soupe de Poisson/Croutons(1,4)	Taboulé (1)	Salade Composée
Plat Accomp	Rougail Saucisse	Tortillas de Pdt (3,7)	Rôti de Veau HP	Poisson(4)	Spaghetti Carbonara (1,7)
	Riz	Salade Verte	Céréales (1)	Fondue de Poireaux/Pdt (7) HP	
Dessert	Yaourt(7)	Fruit	Crêpes à la Confiture (1,3,7) HP	Fromage (7)	Fondant au Chocolat (1,3,7)
	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée	Rillettes	Salade Composée	Pizza (1,7)	Concombre HP	Toast de Sardines
Plat Accomp	Sauté de Dinde	Gratin de Courges à la Féta (7) HP	Tendron de Veau	Poisson (4)	Bethmaliflette (7)
	Légumes		Pdt	Céréales (1)	Salade Verte HP
Dessert	Fruit	Yaourt (7) HP	Salade de Fruit	Yaourt (7)	Tarte au Fruit (1,3,7)
	Lundi 30	Mardi 1 Dec.	Mercredi 2 Dec.	Jeudi 3 Dec.	Vendredi 4 Dec
Entrée	Choux	Soupe de Légumes	Paté de Campagne HP	Carottes Rapées	Endives/Bleu/Noix (7)
Plat Accomp	Roti de Porc HP	Nouilles aux Légumes (1)	Escalope de Dinde	Steack-Haché	Poisson (4)
	Semoule (1)		Légumes/Champignons	Purée Pdt (7) HP	Riz
Dessert	Yaourt (7)	Fruit	Fruit HP	Petit-Suisse (7)	Poires chocolat/Amandes

* La majorité de nos produits sont issus de l'agriculture biologique, d'un approvisionnement local et de circuits de proximité.

* Les repas sont faits maison et confectionnés à Bordes-Uchentein (09800).

* Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement et de l'offre locale.

* La viande est d'origine française.

Produits issus de producteurs locaux
Produits faits maison
Produits issus de l'agriculture biologique

*Repas en plein air

