

Novembre 2026

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Velouté de tomate Cordon bleu Haricot vert Croc lait Bio Flan	Carotte râpée Riz Bio Poêlé d'automne St paulin *Cocktail de fruits	*Salade verte Hachis *Parmentier Choix de fromage *Compote pomme fraise	*Mortadelle Emince de volaille Carotte braisée Fromage blanc Bio au coulis d'abricot *Poire
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Maquereau à la tomate Goulasch Ebly *yaourt nature Gâteau aux pommes	Potage de légumes Poisson pané Petit pois carotte *Fromage de chèvre Fruit	Salade d'endives et *œufs Bio Cuisses de poulet rôti Pdt erre rissolée Choix de fromage Mousse au chocolat	Betterave maïs Sauté de porc au miel Chou-fleur Bio Petit Gervais Clémentine
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Taboulé Epinard *Œufs Bio à la béchamel Emmental Abricot au sirop	Macédoine de légumes Steak hache sauce provençale Coquillettes Bio St' nectaire Fruit	Velouté de *butternut Bio Rôti de porc au thym Ratatouille gratinée *Yaourt aromatisé *Pomme /poire	*salade coleslow Bio Pavé poisson sauce aux herbes Boulgour Bio Choix de fromage Crème caramel beurre salé
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Cake aux olives Sauté de veau Jardinière de légumes Fromage Liégeois	Mélange de salade verte *saucisson chaud *Purée de pomme de terre Bio Fromage *Compote pomme	Potage de légumes d'hiver *Poulet rôti Haricot beurre *Yaourt aromatisé Madeleine	*Terrine de campagne Blanquette de poisson Riz Bio Choix de fromage Salade de fruit
Lundi 30			
Salade de lentilles Bio et maïs Lasagnes de légumes Rondelè Crème vanille			

TERROIRS de SAÔNE ET LOIRE

*Produits locaux

Toutes les viandes sont origines Française