

MENUS NOVEMBRE 2025 - ENFANTS DE 1 À 3 ANS

lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
Céleri rémoulade Poulet sauté basquaise Riz jaune Yaourt aux fruits assortiment de compotes	Semoule en salade Omelette Carottes sautées ail et persil Saint-nectaire Kiwi	Macédoine fromage blanc Sauté de veau marengo Penne Fromage blanc au lait entier nature Clémentine	Salade de boulgour Sauté d'agneau aux petits oignons gratin de chou-fleur et brocolis Camembert Pomme	Duo carottes maïs Colin sauce safranée Boulgour Chanteneige assortiment de compotes
lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
Fusilli en salade nordique Sauté de bœuf stroganoff Purée de potimarron kiri Poire	Férié	Salade de chou blanc à l'emmental Saumon sauce à l'aneth Haricots verts en persillade Yaourt à la vanille Banane	Carottes râpées bio. Omelette. Patate douce rôtie. Emmental bio. assortiment de compotes.	Salade de riz Saucisse de volaille Julienne de légumes Comté Orange
lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
Coleslaw Sauté de veau à la grecque Coquillettes Yaourt nature lait entier assortiment de compotes	Semoule en salade Rôti de bœuf sauce forestière Gratin aux légumes d'automne Boursin nature Pomme	Betteraves aux dés de fête Sauté d'agneau aux herbes Semoule aux épices Petits-suisses aux fruits Kiwi	Salade de pommes de terre Emincé d'omelette tomate Purée de légumes Carré frais Clémentine	Céleri sauce au paprika Blanquette de poisson Pomme de terre vapeur Gouda assortiment de compotes.
lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
Ebly en salade Sauté de dinde au paprika Gratin de potimarron Petit-suisse nature au lait entier Poire	Macédoine fromage blanc Sauté d'agneau aux épices Boulgour Cantal Orange	Salade de boulgour Omelette Carottes à la crème Yaourt aux fruits Banane	Céleri rémoulade au curry Hachis parmentier Emmental râpé assortiment de compotes.	Coquillettes en salade Saumon sauce à l'oseille Petits pois-carottes Edam Pomme

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bic	 label rouge	 viande d'agneau français	 pêche durable msc	 végétarien
 Viande de porc français	 Viande bovine française	 Volaille française	 Appellation d'origine protégée	
fruit ou légume cuit	viande, poisson, œuf	produit laitier	fruit ou légume cru	féculent