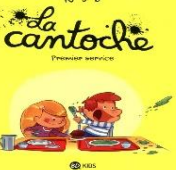




MENUS NOVEMBRE 2025

	SEMAINE DU 03 AU 07 NOVEMBRE	SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE	SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE	SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE
LUNDI	Blanquette de dinde Pâtes Fromage Compote-Biscuits	Truffade au cantal Jambon blanc Salade Compoté de fraises	Velouté de légumes Pâtes bolognaise Fromage Compote	Pot au feu Légumes Fromage Compotée de poire
MARDI	Macédoine Paupiette riz Petits suisses aromatisés	Velouté de potimaron Sauté de porc Salsifis Yaourts aux fruits	Carottes râpées Saucisse Purée Œufs au lait	Potage Rôti de porc Lentilles Crème dessert
JEUDI	Crêpes fourées Sauté de veau Haricots beurre Fromage blanc	Carottes râpées Poulet rôti Frites Crème dessert	Potage petite pâtes Rôti de dinde Petits pois Mousse au chocolat	Poulet au curry Rôsti Fromage Ananas
VENDREDI	Sauté de bœuf à la tomate Pommes noisettes Fromage Salade de fruits	Filet meunière Epinards/semoule Fromage Dessert patissier	Betteraves rouges Risotto au poulet/chorizo Petits suisses	Carottes râpées Filet de poisson Purée de brocoli Fromage blanc

Des modifications ou des réajustements pourraient être apportés au regard d'une situation inattendue

VIANDE ISSUE AGRICULTURE BIOLOGIQUE CIRCUITS COURS - La ferme de blandine

VIANDE LABEL ROUGE - Au Palais Corrèziens Tulle

FRUITS, LEGUMES, EPICERIE, CREMERIE : Bio suivant disponibilités

POMME DE TERRE - BORIE ST MARTIAL DE GIMEL

