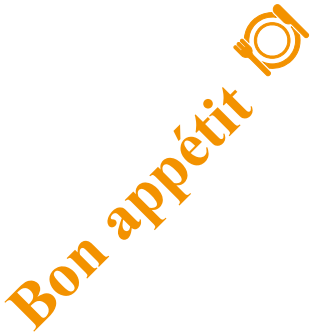




lundi 2 novembre 2026

**Menus du
AU**

dimanche 8 novembre 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026
Salade de chou blanc sauce soja et noix Sauté de bœuf façon Goulash Salsifis persillade Farfalles au beurre Yaourt nature Compote	Velouté de courge Colin aux agrumes et curcuma Endives braisées Pommes de terre rustiques Fromage blanc nature Flan vanille caramel	Salade de pomme de terre et harengs Quenelles sauce Aurore Côtes de blettes à l'échalote Quenelles sauce Aurore Velouté aux fruits Flan pâtissier	Salade mexicaine Escalope de dinde Gaston Gérard Fondue de poireaux Riz persillade Yaourt nature Kiwi
vendredi 6 novembre 2026	samedi 7 novembre 2026	dimanche 8 novembre 2026	
Salade de céleri rémoulade Brandade de poisson Butternut rôti Brandade de poisson Camembert Compote	Salade d'endive au bleu et aux noix Jambon rôti à la crème d'ail Haricots verts à l'échalote Pâtes papillon au beurre Fromage blanc nature Poire	terrine de campagne et cornichon Sauté de veau sauce aux champignons Purée aux trois légumes Riz pilaf Velouté aux fruits Tarte au citron	



Menus du

lundi 9 novembre 2026

AU

dimanche 15 novembre 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026
Jambon blanc au beurre Normandin de veau sauce au poivre Courge rôtie Pommes de terre sautées Yaourt nature Compote	Salade de betterave sauce canut Blanquette de volaille Chou fleur vapeur Riz pilaf Fromage blanc nature Crème dessert vanille	Carottes râpées au citron Andouillette sauce moutarde Céleri rave braisé Pennes rigate à l'huile d'olive Velouté aux fruits Eclair au café	Salade de haricots verts Pot au feu Carottes poireaux et navets Pommes de terre vapeur Yaourt nature Poire
vendredi 13 novembre 2026	samedi 14 novembre 2026	dimanche 15 novembre 2026	
Salade de brocolis aux amandes Merlu à la crème de petits pois Fondue d'endives Pâtes au beurre Brie Compote	Salade verte aux croûtons Œufs brouillés à la française Epinards à l'ail Riz au paprika Fromage blanc nature Banane	Quiche Lorraine Palette de porc à la diable Côtes de blettes au jus Pommes de terre campagnardes Velouté aux fruits Tarte au chocolat	



Menus du

lundi 16 novembre 2026

AU

dimanche 22 novembre 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026
Carottes râpées au cumin Paupiette de veau au jus brun Salsifis à l'ail Tortis aux légumes au beurre Yaourt nature Compote	Salade de céleri persillade Colin à la crème d'oseille Haricots plats aux oignons Pommes de terre rôties Fromage blanc nature Flan vanille caramel	Salade de poireaux à la vinaigrette balsamique Quenelles sauce Béchamel Epinards au jus Quenelles sauce Béchamel Velouté aux fruits Millefeuille	Salade de betterave à l'échalote Haut de cuisse de poulet sauce charcutière Carottes vichy Purée de Pommes de terre Yaourt nature Kiwi
vendredi 20 novembre 2026	samedi 21 novembre 2026	dimanche 22 novembre 2026	
Soupe aux cinq légumes Filet de poisson pané rondelle de citron Purée de céleri Farfalles au beurre Emmental Compote	Salade d'endive et noix Boulettes d'agneau façon tajine Navet braisé Semoule à l'huile d'olive Fromage blanc nature Poire	Rosette et cornichon Lasagnes bolognaise Courge rôtie Lasagnes bolognaise Velouté aux fruits Tarte aux pommes	



Menus du

lundi 23 novembre 2026

AU

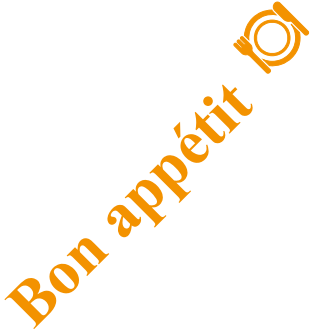
dimanche 29 novembre 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026
Salade Coleslaw Cordon bleu de volaille sauce tomate Haricots beurre aux petits légumes Bulgour aux herbes Yaourt nature Compote	Salade de poireaux vinaigrette Merlu à la crème d'oseille Chou aux oignons Rösti de pommes de terre Fromage blanc nature Crème dessert chocolat	Quiche aux fromages Braisé de bœuf Bourguignon Navet glacés Pennes rigate au beurre Velouté aux fruits Eclair au chocolat	Œuf meurette Boudin noir aux pommes Fondue de poireaux Pommes de terre boulangères Yaourt nature Poires pochées au vin
vendredi 27 novembre 2026	samedi 28 novembre 2026	dimanche 29 novembre 2026	
Fonds d'artichauts à la barigoule Gratin de fruits de mer Chou fleur à la ciboulette Purée de lentilles Gouda Compote	Salade de blé à la feta, ail et ciboulette Œufs florentine Œufs florentine Farfalles à l'emmental Fromage blanc nature Banane	Salade verte aux croûtons Saucisse de Toulouse sauce aux oignons Purée de carottes Pommes de terre vapeur Velouté aux fruits Tarte coco	Menu BEAUJOLAIS Bon appétit



Menus du
lundi 30 novembre 2026
AU

dimanche 6 décembre 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026
Salade de chou blanc sauce soja et noix Sauté de bœuf façon Goulash Salsifis persillade Farfalles au beurre Yaourt nature Compote	Velouté de courge Colin aux agrumes et curcuma Endives braisées Pommes de terre rustiques Fromage blanc nature Tarte alsacienne	Salade de pomme de terre et harengs Quenelles sauce Aurore Côtes de blettes à l'échalote Quenelles sauce Aurore Velouté aux fruits Crème dessert chocolat	Salade mexicaine Escalope de dinde Gaston Gérard Fondue de poireaux Riz persillade Yaourt nature Kiwi
vendredi 4 décembre 2026	samedi 5 décembre 2026	dimanche 6 décembre 2026	
Salade de céleri rémoulade Brandade de poisson Butternut rôti Brandade de poisson Camembert Compote	Salade d'endive au bleu et aux noix Jambon rôti à la crème d'ail Haricots verts à l'échalote Pâtes papillon au beurre Fromage blanc nature Poire	terrine de campagne et cornichon Sauté de veau sauce aux champignons Purée aux trois légumes Riz pilaf Velouté aux fruits Tarte au citron	