# Novembre 2025 Semaine N°44 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Samedi midi 1er novembre	Soir	Dimanche midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage
Crevettes roses mayonnaise	Poisson	Saucisson à l'ail, cornichon, beurre	Poulet jaune
Manchon de canard	Riz blanc	Petit salé de porc	Frites au four
Poêlé de légumes du moment	Compote	Aux lentilles	Fruit
Fromage		Laitage	
Crème aux œufs		Pâtisserie du jour	



#### Novembre 2025 Semaine N°45 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Novembre 2025 Semain	e N°45	Ces menus	previ	Isionnels dej	pendent	des a	pprovi	sionnemen	its et peuver	it etre modifie	S
Lundi midi Potage Salade de chèvre aux poivrons tomate Veau cuisson base température Gratin de choux fleur crémé, gruyère r Fromage Pomme au four caramel		Soir Potage Cassoulet Fruit	Agneau Salsifis Laitage	croquante au radis a sauce navarin s oignon lardon au	-	Soir Potage Entrece Barilla Fruit	ôte		Plat de remplacem Entrée : C Rillette cornichor Plat chaud : D le bœuf échalotes, co Dessert : E Riz au lait		
Mercredi midiSoirJeudi midiPotagePotagePotageSalade de poireau francfort mayonnaisePoissonSemoule aux lRagoût de pouletJardinière de légumesJambon VendePurée de patate douceFruitEpinard à la crFromageLaitage		Potage Semoule aux légr Jambon Vendéen Epinard à la crèn	n ne gruyère râ <sub>l</sub>		Soir Potage Bœuf du Patate a Compot			JEAN CU Fraiteur depui 05463365			
Vendredi midi Potage Salade de patate au roquefort Poisson du marché sauce crevettes Haricot beurre Fromage Compote	Soir Potage Poulet Basquaise Compote	Samedi midi Potage Salade de chou Lapin chasseur Riz blanc Laitage Salade de fruit	aux cha		Soir Potage Foie de vea Bouquetièr Fruit		ail imes	Dimanche midi Soupe Jambon pays bet Ragout de veau a Semoule aux pet Laitage Pâtisserie du jou	au vin fruité its légumes	Soir Potage Saucisse Choux au riesling Fruit	

## Novembre 2025 Semaine N°46 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Liégeois café

		1 1		1 1	1	
Lundi midi Potage Salade d'avocat au saumon Tartiflette de volaille Façon dauphinoise Fromage Fruit  Soir Potage Poisson Courgette vapeur Fruit		Mardi midi Potage Salade céleri rémoulade Chipolatas Haricots beurre lardons Laitage Pâtisserie  Soir Potage Blanc de volaille Coquillettes à la c Pâtisserie		atalogne	Plat de remplacemen Entrée : C Saucisson sec, cornicho Plat chaud : D Saucisse de Toulouse, pomme Dessert : E Pâtisserie	n
Mercredi midi Potage Champignon fromage blanc fin Poisson sauce hollandaise Pomme vapeur Fromage Salade d'ananas / mangue	es herbes  Soir Potage Filet de dinde au m Wok de légumes Compote	otage let de dinde au miel ok de légumes  Potage Terrine de lapin, cornichor Joue de porc compote d'éc		Soir Potage Croque monsieur Salade verte Fruit		JEAN CUISTO  Fraiteur depuis 1991  05463365421  Jeancuistot.traiteur@club-in
Vendredi midi Potage Grosse rillette au jambon Poisson du marché sauce aux Jardinière de légumes Laitage	Soir Potage Poulet Pommes dauphines Fruit	Samedi midi Potage Salade de pates avoine au pou Omelette aux petits paris Côtes de blette Fromage	Soir Potage Spaghettis carbonara Compote	Dimanche midi Potage Quiche Bœuf (UE) suivar Purée paysanne Laitage	nt arrivage en sauce	Soir Potage Boudin Haricot beurre Ananas

Pâtisserie

## Décembre 2025 Semaine N°47 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Flanby

		1	1 1	1
Lundi midi	Soir	Mardi	Soir	
Potage	Potage	Potage	Potage	
Carottes râpées aux amandes et thon	Bœuf du marché	Salade de concombre au fromage blanc	Escalope de veau	<u>Plat de remplacement</u>
Porc suivant arrivage	*		Pleurotes	Entrée : C
Sauté de courgettes	e e e e e e e e e e e e e e e e e e e		Salade de fruits	Jambon sec beurre cornichon Plat chaud : D
Laitage		Fromage		Escalope de veau à la tomate, aux petits cocos
Pêche au sirop		Crème noisette		Dessert : E
				Flan aux œufs
Mercredi midi	Soir	Jeudi midi	Soir	
Potage	Potage	Potage	Potage	
Brocoli surimi crevettes	Côtes de porc		Poisson	$\langle \mathcal{A} \rangle$
Calamar au chorizo	purée	Sauté de porc au porto	Légumes du sud	
Purée duo carotte patate douce	Fruit	Barilla au gruyère	Compote	JEAN CUISTOT  Traiteur depuis 1991
Laitage		Laitage		,
Riz au lait		Œuf au lait		05463365421  Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr
·			•	<u>Jeancuistot.traiteur(a)ciud-internet.ir</u>

Vendredi midi	Soir	Samedi midi	Soir	Dimanche midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Rillette cornichon	Gigolette de lapin	Piémontaise au saumon	Coquelet aux herbes	Salade Catalane aux fruits mer	Poisson pané béarnaise
Poisson panné	Haricots plats	Poulet au fenouil	Carotte au beurre	Cassoulet	Côte de blette persil
Riz basmati	Salade de fruits	Choux fleur aux patates gratinées	Compote	Carré frais	Fruit du moment
Camembert portion		Yaourt aux fruits mixés		Clafoutis griotte	
Fruit du jour		Crème dessert chocolat			

#### Décembre 2025 Semaine N°48 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Fromage du jour

Liégeois vanille

Fromage blanc

Crème dessert noisette

Poire au four cuite au miel

Pâté-croûte cornichon Bou Émincé de poulet sauce chasseur Flag		Potage Boudin à la viande Flageolets au jus Mangue Potage Macé Penne Au gr Brie o		Mardi midi Potage Macédoine mayonnaise Penne à la carbonara Au gruyère Brie de Meaux Mousse au chocolat  Soir Potage Poisson sa Petits pois Fruit		Es	Plat de remplacement Entrée: C Jambon blanc, cornichon Plat chaud: D Escalope de veau, gratin aux patates Dessert: E	
Mercredi midi Potage Salade de choux jambon emme Pintade crème noisette	ental	Soir Potage Poisson du jour Piperade	Jeudi midi Potage Sardine à l	huile citron beurre oucher sauce poivre vert	Soir Potage Rôti de dinde Endive champig		Pâtisserie	JEAN CUIST
_		Pâtisserie	Purée de courgette aux épinards Fromage Riz au lait		compote Charles Alice			Traiteur depuis 1991 0546336421 Jeancuistot.traiteur@club-in
Vendredi midi Potage Rillette, cornichon	<mark>Soi</mark> Pota Vola		Potage	li midi e lé aux petits légumes	Soir Potage Poisson du jo	Dimanch Potage ur Crevettes	e midi s roses, mayonnaise	Soir Potage Poulet jaune rôti
Quenelle de brochet aux crevettes Tagliatelle		pergine au four d'huile d'olive		route charcutière au riesling patate vapeur	Pâte d'avoine Ananas	Blanquet Petits poi	te de poitrine de veau is BIO	Purée de céleri Compote

Décembre 2025 Semaine N°49 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Yaourt brassé aux fruits

Pâtisserie du jour

	Potage Râpé de betterave persil œuf Porc à la moutarde à l'ancienne Patates au four aux petits paris Saint Nectaire laitier Ananas parfumé à la confiture de fraise	Potage Raviolis gratinés Fruit	Mardi midi Potage Choux fleurette vinaigrette Langue de bœuf charcutière Flageolet au jus Yaourt nature Compote madeleine	Potage Sauté de lapin Barilla tomate Fruit	Plat de remplacement  Entrée : C  Rillette cornichon  Plat chaud : D  Jambon blanc, coquillettes  Dessert : E
•				•	Riz au lait