

PLATEAUX REPAS				MOIS DE NOVEMBRE 2025				NOM: _____				
Fait maison		Bio	Local	Mens 2 côtés de la feuille								
LUNDI		3	MARDI	4	MERCREDI	5	JEUDI	6	VENDREDI	7	SAMEDI	8
Salade verte		Salade de lentilles		Salade endives Oeuf dur		Friand au fromage		Betteraves		Poireaux frais vinaigrette		
☐ Tomato farcie		☐ Escalope de Dinde		☐ Rôti de porc		☐ Mijoté de Bœuf au paprika		☐ Tartiflette (lardons, oignons)		☐ Mijoté de canard		
☐ Fish & Chips		☐ Pavé de saumon		☐ Lieu		☐ Poisson Sauce Bordelaise		☐ Tartiflette (oignons, persil)		☐ Limande		
Pommes sautées		Carottes		Riz		Brocolis		*****		Gratin de Blettes		
Camembert		Faisselle		St Nectaire		Pavin		Fromage blanc		Cantal		
Yaourt sur lit de fruits		Clémentine		Compote de fruits		Lingo pomme et amande		Kaki		Crème caramel		
LUNDI	10	MARDI	11	MERCREDI	12	JEUDI	13	VENDREDI	14	SAMEDI	15	
Salade de museaux De boeuf				Avocat mayonnaise		Carottes râpées		Soupe de légumes		Salade de pomme de terre		
☐ Raviolini aux légumes		Repas du mercredi livré le Lundi		☐ Joue de Bœuf		☐ Côte de porc		☐ Emincé de veau		☐ Petit salé		
Sauce tomate				☐ Colin sauce béarnaise		☐ Cassolette de moules		☐ Cabillaud		☐ Filet de Dorade		
*****		Feré		Flageolets		Riz bio aux petits légumes		Haricots verts		Lentilles		
Yaourt nature				St Nectaire		Kiri		Petits suisses		Bleu d'Auvergne		
Kiwi				Fromage blanc aux fruits		Tarte Tatin		Clémentines		Far aux pruneaux		

																			
LUNDI		17	MARDI		18	MERCREDI		19	JEUDI		20	VENDREDI		21	SAMEDI		22		
Salade d'endives Aux d's de dinde		Salade de pertes Au surimi																	
		☐ Escalope viennoise		☐ Filet De poulet		☐ Paleron de bœuf		☐ Foie de bœuf		☐ Rôti de porc		☐ Lapin							
Pâtes spirales		☐ Poisson Meunière		☐ Poisson Sauce provençale		☐ Filet de maquereau		☐ Filet de Limande		☐ Saumonette		☐ Crevettes au four							
				Epinards blo béchamel		Marmite de légumes (pomme de terre, navets, carottes)				Choux de bruxelles		Carottes				Riz			
Samos		Pavin				Yaourt nature				Cantal				Fromage blanc nature					
Pomme				Compote de fruits				Poire		Clémentines		Cake aux fruits confits				Danette chocolat			
LUNDI		24	MARDI		25	MERCREDI		26	JEUDI		27	VENDREDI		28	SAMEDI		29		
Taboulé				Céleri frais râpé				Tarte aux poireaux		Soupe de Butternut				Pâté de campagne				Salade d'avocat	
		☐ Boulette de bœuf		☐ Emincé de dinde aux épices		☐ Sausisse braisée		☐ Mijoté de bœuf		☐ Escalope De veau		☐ Langue De bœuf							
Chou fleur béchamel		☐ Dos de Cabillaud		☐ Dos de colin Sauce crème		☐ Saumonette		☐ Bouchée de la mer		☐ Poisson frais sauce ciboulette		☐ Pavé de thon							
				Riz Basmati		Choux braisés et ses légumes (chou vert, carotte, navets)		Pommes de terre Bio Fondantes		Haricots verts				Purée de patate douce					
St Paulin				Cantadou ail & fines herbes		Cantal				Vache qui rit		St Nectaire				Yaourt nature			
Fromage frais Aux fruits				Banane		Mousse chocolat		Clémentine		Flanby vanille caramel		Tarte poire amande							