

Novembre 2025

Monteunijr

Lundi 3					mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7	Lundi 10					mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	Lundi 17			mardi 18
Entrée	Pomelo	Lentilles et vinaigrette 🥗🍷	Carottes râpées 🥕🥗 vinaigrette 🥗🍷	Mais et vinaigrette 🌽🥗🍷	Chou rouge 🥕🍷🍷	Salade verte et vinaigrette 🥗🍷													Mais et vinaigrette 🥗🍷	Salade verte croûtons et vinaigrette 🥗🍷	
		Omelette nature 🍳	Filet de poisson sauce curry 🍷	Escalope de volaille 🍷 sauce barbecue 🍷	Emincé de bœuf 🥩🍷 aux haricots rouges 🥕🍷	Légumes et pois chiches 🍷		Sauté de bœuf 🥩🍷 façon paprika 🍷	Filet de poisson meunière	Quenelles natures sauce tomate	Emincé de bœuf 🥩🍷 aux pois carrés 🥕🍷										
Plat principal	Lasagnes de légumes	Ratatouille	Chou fleur béchamel 🍷	Haricots verts 🍷	Pommes de terre aux épices 🍷																
Fromage Laitage	Camembert 🥕*	Gouda	Semoule au lait	Petit suisse nature 🥕🍷*	Moelleux au chocolat et crème anglaise														Conté 🍷*	Fromage blanc aromatisé	
Dessert	Purée de pommes 🥕🍷 bananes 🥕🍷	Fruit 🥕🍷*		Banane																	

	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21		lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28		lundi 1 dec.	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4
Entrée	Chou blanc et vinaigrette 🥕🍷	Carottes râpées 🥕🥗🍷*	Soupe de légumes 🥕🥗🍷		Pané au fromage	Salade verte et vinaigrette 🥗🍷	Jardin de le Reine de coeur	Taboulé 🍷	Endives et vinaigrette 🥕🍷		Salade verte et vinaigrette 🥕🍷	Lentilles et vinaigrette 🥕🍷	Soupe de légumes 🥕🍷	Emincé de bœuf 🥩🍷 aux flageollets 🥕🍷
	Omelette nature 🍳	Escalope de porc 🥩🍷 sauce moutarde 🍷 ou temphe de lupin à la moutarde 🍷	Brandade de poisson			Sauté de bœuf 🥩🍷 aux olives 🍷	Ragout du chapelier fou à la volaille	Filet de poisson sauce waterzoi 🍷	Pommes de terre et patate douce au fromage façon gratin 🍷		Haricots rouge et maïs sauce mexicaine 🥕🍷	Filet de poisson sauce curry 🍷	Poulet 🍷	
Plat principal	Petits pois	Lentilles 🥕			Haricots verts et flageollets	Pommes de terre vapeur 🍷	Riz du Lapin blanc en retard 🥕🍷	Petits pois			Riz 🥕🍷	Carottes 🥕	Potatoes	Haricots beurre 🍷
Fromage Laitage	Fromage coque rouge	Mimolette	Petit suisse nature 🥕🍷*		Gouda	Yaourt nature 🥕🥗🍷*	Emmental	Verchicors 🥕🍷*	Fromage fondu		Camembert 🥕*	Petit suisse nature 🥕🍷*	Emmental	Fromage fondu
Dessert	Gâteau au chocolat et haricots rouges	Crème dessert au chocolat 🥕🍷	Fruit 🥕🍷*		Fruit		Le cookie d'Alice	Fruit 🥕🍷*	Purée de pommes 🥕🍷		Crème dessert vanille	Fruit 🥕🍷*	Fruit	Banane



La composition complète des menus (ingrédients, allergènes et goûters) est disponible en scannant ce QR code.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

Décembre 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable



vendredi 5		lundi 8		mardi 9		mercredi 10		jeudi 11		vendredi 12	
Carottes et céleri 🥕🥬 rémoulade 🥄		Omelette nature 🇫🇷		Maïs et vinaigrette 🥒		Pizza		Carottes râpées 🥕🥕*		Salade verte et vinaigrette 🥗	
Nuggets de blé et ketchup		Sauté de bœuf 🇫🇷🥩 aux oignons 🥄		Filet de poisson sauce citron 🐟		Riz aux légumes façon paëlla 🐟		Emincé de porc 🥩 sauce miel 🥄 ou tempeh de lupin sauce miel 🐟		Pommes de terre aux épices 🐟	
Pâtes semi complètes 🍝 et emmental râpé		Ecrasé de pommes de terre et potiron 🥕🥕🐟		Petits pois		Brocolis 🐟		Yaourt nature 🥕🥕*		Saint Nectaire 🍷*	
Fromage blanc aromatisé		fromage fouetté		Petit suisse aromatisé		Carré de l'Est		Moelleux au chocolat		Purée de pommes 🥕	
		Fruit		Fruit 🥕*		Fruit					