

NOVEMBRE 2025

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 3 au 7 Novembre 2025	Sardines Saucisse de Toulouse Lentilles bio  Emmental bio  Orange	MENU VEGETARIEN Salade de choux Oeufs durs bio  Choux fleurs Petits filous Gâteau coco lentilles corail	Betteraves Sauté de lapin aux pruneaux Pdt au four Tartare Fruit de saison	Carottes râpées Blanquette de veau bio  Boulgour bio  Brie Liégeois	Velouté de légumes Poisson du jour Brocolis Yaourts bio des Charentes  Pomme de Garat
Semaine du 10 au 14 Novembre 2025	Macédoine Joue de bœuf Pâtes Bûche du Pilat Clémentine		Feuilleté au fromage Rôti de porc bio  Haricots verts Saint nectaire Fruit de saison	Pamplemousse Poulet bio  Petits pois Fromage blanc bio  Blondie aux poires	Salade composée Poisson du jour Riz pilaf Camembert Flan caramel
Semaine du 17 au 21 Novembre 2025	MENU VÉGÉTARIEN Falafels Couscous Semoule Edam Ananas	Radis au beurre Aiguillette de poulet Salsifis Vache qui rit Gâteau au citron	Salade d'avocats Lasagnes maison Salade Cantal Compote	Betteraves Navarin d'agneau bio  Pdt vapeur Yaourt bio des Charentes  Poire	Salade de riz Colin meunière Duo betternuds / choux fleurs Coulommiers Pomme de Garat
Semaine du 24 au 28 Novembre 2025	Soupe de légumes Sauté de dinde Riz pilaf St paulin Pomme de Garat	Pamplemousse Pot au feu Légumes Boursin Compote	Maquereaux Boudins noirs Purée maison Tomme Blanche kiwi	MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées Œufs brouillés Salade Verre de lait bio  Gâteau maison	Salade de quinoa Poisson du jour Epinards hachés Mimolette Clémentine

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Vert = Bio et Local** **Rouge = Maison**



DECEMBRE 2025

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 1er au 5 Décembre 2025	MENU VÉGÉTARIEN Salade de choux Riz cantonais végétarien Salade Bûche du Pilat Compote	Feuilleté au fromage Sauté de veau marengo Haricots verts  Fromage blanc  Clémentine	Céleri Rémoulade Jambon grill Purée de potiron Edam Riz au lait	Radis au beurre Tartiflette Salade  Yaourt bio des Charentes Gâteau individuel	Salade de lentilles  Poisson du jour Carottes vichy Comté Pomme de Garat
Semaine du 8 au 12 Décembre 2025	Sardines Rôti de porc  Pois cassés  Coulommiers Ananas	MENU VÉGÉTARIEN Salade de pois chiches Lasagnes de légumes Salade Chanteneige Kiwi	 Œufs durs mayonnaise Cotelette de veau Pommes grenailles Petits filous Orange	Carottes râpées Poulet bio  Salsifis St Paulin Moelleux aux pommes	Salade de choux rouge Cassolette de poisson Boulgour bio  Verre de lait  Compote
Semaine du 15 au 19 Décembre 2025	Betteraves aux pommes Gigot d'agneau Haricots blancs bio  Emmental bio  Kiwi	MENU VÉGÉTARIEN Taboulé à la menthe Œufs durs bio  Choux fleurs Bûche du Pilat Pomme de Garat	Choux blanc Boudins blancs Purée de carottes St moret Liégeois	REPAS DE NOËL	Céleri Rémoulade Brandade de morue Salade  Yaourt Bio des Charentes Gâteau individuel
*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. Vert = Bio et Local  Rouge = Maison					