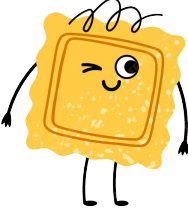









# Menus du 3 novembre au 28 novembre 2025

Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 3/11	Mardi 4/11	Mercredi 5/11	Jeudi 6/11	Vendredi 7/11
Carottes râpées (Bio) Boulettes de bœuf Sauce napolitaine Frites fromage blanc au coulis de fruits rouges Tarte citron meringuée	Salade verte (Bio) Raviolis en sauce tomate Yaourt aromatisé Pomme au four 	Maquereaux au vin blanc Sauté de poulet LBR épices tandoori Petits pois mijotés Montcadi Poire	Betteraves Gardiane de taureau à l'ancienne Purée crécy (carottes et pommes de terre) Lou foundre de l'Ubaye Raisin	Salade de riz Filet de poisson meunière Haricots verts persillés Emmental Moelleux pépites de chocolat (préparé par nos chefs)
Lundi 10/11	Mardi 11/11	Mercredi 12/11	Jeudi 13/11	Vendredi 14/11
Salade d'endives et dés de mimolette Daube de bœuf provençale Polenta Yaourt nature Poire aux amandes	<b>FÉRIÉ</b> 	Salade iceberg Pavé de colin sauce bercy Gratin de chou-fleur (Bio) et pommes de terre au paprika Emmental Quatre-quarts	Pois chiches au cumin Escalope de poulet Frites Fondue carré Président Banane	Poireaux à la vinaigrette Cassiolette de la mer Penne Rigate Cantal AOP Orange 
Lundi 17/11	Mardi 18/11	Mercredi 19/11	Jeudi 20/11	Vendredi 21/11
Soupe de légumes Saucisse de Lozère Lentilles mijotées (Bio) Fromage blanc Clémentine	Salade piémontaise Escalope milanaise Epinards hachés à la crème (Bio) Tomme de l'Ubaye Banane 	Carottes râpées (Bio) Sauté de bœuf sauce provençale Frites Saint Paulin Mousse au chocolat 	Feuilleté au fromage Paupiette de veau sauce crème Haricots verts persillés Gouda Poire	Salade verte (Bio) Filet de lieu frais sauce beurre Riz de Camargue IGP Edam Purée de pomme (Bio) à la badiane (préparée par nos chefs)
Lundi 24/11	Mardi 25/11	Mercredi 26/11	Jeudi 27/11	Vendredi 28/11
Sardines à l'huile Estouffade de bœuf aux légumes d'antan Ecrasé de pommes de terre au romarin Camembert Quartiers d'orange (Bio) à la cannelle 	Carottes râpées (Bio) à l'indienne Filet de poisson pané Petits pois mijotés Emmental Flan vanille nappé de caramel	Rosette et cornichons Escalope de dinde sauce forestière Frites Saint Nectaire Clémentine 	Salade iceberg (Bio) Coquillettes (Bio) à la bolognaise Yaourt nature Pomme au four 	Velouté légumes anciens (Bio) Couscous de la mer (Poisson, Semoule, pois chiches et légumes) couscous (Bio) Fraidou Clafoutis poire (préparé par nos chefs)

Pain frais local,  
et artisanal



Fruits et Légumes de saison exclusivement  
de l'agriculture biologique

Céréales et Féculents  
Issus exclusivement  
de l'agriculture  
biologique



Préparation "maison"



Le bœuf est  
d'origine France  
et race à viande

Volailles  
Label Rouge



Toutes les  
viandes  
proposées sont  
d'origine FRANCI

Les poissons  
Issus exclusivement  
de la pêche durable



Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe

