Menus du 2 novembre au 31 novembre 2026

Lundi 2/11	Mardi 3/11	Mercredi 4/11	Jeudi 5/11	Vendredi 6/11
Quiche au Fromage Daube de Bœuf aux Olives Gratin de Chou-Fleur Edam à la Coupe Fruit de Saison	Macédoine de Légumes Echine de Porc sauce Suprême Fusili & râpé Vache Picon Fruit de Saison	Salade Verte & Croûtons Filet de Lieu façon Bordelaise Gratin de courge Emmental Cake chocolat & haricots rouges	Salade d'endives et vinaigrette Couscous garni (légumes, pois chiches & semoule) Mimolette Purée de pommes à la fleur d'oranger	Carottes râpées & vinaigrette Pavé de colin à l'orientale Fondue de poireaux & pomme de terre Yaourt nature & sucre pomme au four
Lundi 9/11	**Mardi 10/11**	**Mercredi 11/11**	**Jeudi 12/11**	**Vendredi 13/11**
Poireaux vinaigrette Penne rigate façon carbonara & râpé Camembert Fruit de saison	Salade verte & vinaigrette Quenelles à la volaille sauce tomate haricots verts persillés Yaourt nature sucré Moelleux au chocolat	Férié	Salade champignons crus au citron Sauté de bœuf à l'ancienne Brocolis persillés & pomme de terre Fromage frais aux fruits Poire caramel	Asperges à la vinaigrette Moules marinières frites Carré président Fruit de saison
Lundi 16/11	**Mardi 17/11**	**Mercredi 18/11**	**Jeudi 19/11**	**Vendredi 20/11**
Carottes râpées Filet de poisson meunière citron Épinards à la crème Fromage blanc nature & sucre Donuts sucré	Emincé d'endives, pommes Hachis parmentier Montcadi Dessert lacté vanille	Salade de lentilles Pavé de colin sauce curry Poêle automnale Saint nectaire AOP Flan pâtissier	Sardines à l'huile Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Tomme blanche Fruit de saison	Saucisson à l'ail Risotto crémeux au bleu Tomme de l'Ubaye Fruit de saison
Lundi 23/11	**Mardi 24/11**	**Mercredi 25/11**	**Jeudi 26/11**	**Vendredi 27/11**
Céleri rémoulade Poulet mijoté à la provençales Semoule Yaourt nature sucré pomme à la cannelle	Salade de riz Omelette aux champignons Poêlée de haricots verts ail & persil Lou foundre de l'Ubaye Fruit de saison	Salade de piémontaise Rôti de bœuf aux oignons Petits pois mijotés Saint Paulin Liégois chocolat	Salade verte, croûtons & vinaigrette Escalope de porc sauce forestière Tortis & râpé Cantal AOP Fruit de saisons	Salade coleslaw Fish n'chips Tartare nature Cheesecake
Lundi 30/11				
Feuilleté pêcheur Sauté de bœuf à la paysanne Carottes persillées Emmental Fruit de saison				

NOM ..... Prénom : .....

Les inscriptions pour les repas se font au CCAS – tél : 04 42 77 00 13

Les annulations sont prises en compte au **maximum 48h** avant le jour choisi, et **72h au maximum** pour les annulations **du lundi**.

Aucun ajout ne sera possible en cours de mois

Choix du Vin : ☐ Oui ☐ Non

☐ Blanc ☐ Rouge ☐ Rosé

Attention : le choix de la prise de vin est effectif pour toute l'année, sans changement possible

Signature :