



MENUS

DE LA *Maison du Parc*



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi 10 novembre

Poireaux vinaigre
Petits salés
Lentilles bio
Fromage / Yaourt
Flan pâtissier

Mardi 11 novembre

Férié

Mercredi 12 novembre

Taboulé
Paupiette
Haricots persillés
Fromage / Yaourt
Fruit

Jeudi 13 novembre

Salade d'endives au bleu
Tortellini à la sauce tomate
Fromage / Yaourt
Cookies

Vendredi 14 novembre

Rillettes
Saumon sauce citron
Poêlée méridionale
Fromage / Yaourt
Fruit

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Semaine de la soupe

Lundi 17 novembre

Soupe à l'oignon

Hachis parmentier patate douce maison
Fromage / Yaourt
Crumble pomme / poire maison

Mardi 18 novembre

Velouté de carottes au cumin

Côte de porc (ferme Travorce)
Choux de Bruxelles
Fromage / Yaourt
Fruit

Mercredi 19 novembre

Potage :

Carottes, poireaux et pomme de terre

Escalope de poulet sauce forestière
Riz
Fromage / Yaourt
Compote

Jeudi 20 novembre

Velouté de champignons

Saucisse au beaujolais
Pomme de terre vapeur
Fromage / Yaourt
Fruit

Vendredi 21 novembre

Velouté de courge aux zestes d'orange

Pavé de poisson blanc à la Jardinière
Carottes persillées
Fromage / Yaourt
Tiramisu

LES LABELS : Viande Française Agriculture Biologique Pêche Durable Produit de la Ferme Plein champ Produit Local
 Label Rouge Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée

RÉSERVATION 48 HEURES À L'AVANCE MINIMUM

Tél : 04 77 94 14 16 le matin
et 04 77 94 14 14 l'après midi

Certains plats pourront être modifiés en raison des
approvisionnements / Viande bovine et ovine : origine France

Tarifs : Veauchois : 9 € / Extérieurs : 12 €

LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS :

