



# MENUS

DE LA *Maison du Parc*



## Semaine du 24 au 28 novembre 2025

### Lundi 24 novembre

Salade de blé aux olives et tomates cerises  
Cuisse de poulet aux herbes de Provence  
Haricots verts  
Fromage / Yaourt   
Fruit



### Mardi 25 novembre

Terrine de légumes  
Choucroute garnie  
Fromage / Yaourt   
Compote



### Mercredi 26 novembre

Céleri rémoulade  
Gâteau de foie volaille **maison**  
Quenelles sauce tomates olives champignons  
Fromage / Yaourt   
Gâteau à l'ananas **maison**



### Jeudi 27 novembre

Salade piémontaise  
Endives au jambon à la béchamel  
Fromage / Yaourt   
Fruit



### Vendredi 28 novembre

Salade verte  
Moules décortiquées sauce poulette  
Riz  
Fromage / Yaourt   
Madeleines



## Semaine du 01 au 05 décembre 2025

### Lundi 1 décembre

Poireaux vinaigrette  
Tajine de poulet semoule bio   
Fromage / Yaourt   
Crème brûlée



### Mardi 2 décembre

Salade verte  
Saucisson à cuire (ferme Travorche)   
Râpées / sarasson  
Gâteau magique à la vanille **maison**



### Mercredi 3 décembre

Salade de riz composée  
Steak de veau  
Gratin de brocolis  
Fromage / Yaourt   
Fruit



### Jeudi 4 décembre

Salade de betteraves  
Boulette de bœuf bio à la tomate   
Spaghettis  
Fromage / Yaourt   
Gâteaux aux pommes **maison**



### Vendredi 5 décembre

Panier emmental  
Œufs à la béchamel  
Epinards  
Fromage / Yaourt   
Fruit



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 :

