



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 poulet
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 :

