

Les menus du 17 au 21 novembre 2025

Animation
Auvergne



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de  <u>céléri</u> rémoulade Byriani aux légumes s/amandes (courgette-carotte fraîche-  petits pois-fèves-raisons-curry)  Riz <u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u> Orange 	Macédoine vinaigrette Pilons de poulet au thym Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>poireaux frais</u>  Pont l'Evêque AOP à la coupe Banane 	Potage de <u>potiron</u>  Sauté de veau sauce marengo Blé St Paulin <u>Crème dessert au chocolat</u>	<u>Salade verte</u> aux croûtons Quenelles de brochet sauce au Cantal AOP Potée de légumes auvergnate (pomme de terre-carotte-chou chinois)  Bleu à la coupe Flognarde aux pommes  (clafoutis auvergnat)	Salade de <u>carottes râpées</u>  <u>Spaghettis</u> à la bolognaise  Emmental râpé <u>Yaourt aux fruits</u> à servir

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
Idem menu standard	Œufs durs sauce au thym Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>poireaux frais</u>	Haricots blancs à la tomate Blé	Idem menu standard	<u>Spaghettis</u> à la bolognaise de <u>lentilles vertes</u> Emmental râpé

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Équitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.