# Menus du lundi 23 novembre 2026 au dimanche 29 novembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 3. MIXE HACHE

| | Lundi 23 Nov. | Mardi 24 Nov. | Mercredi 25 Nov. | Jeudi 26 Nov. | Vendredi 27 Nov. | Samedi 28 Nov. | Dimanche 29 Nov. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DEJEUNER | MOUSSE DE CANARD<br>TERRINE AUX DEUX POISSONS<br>TORTELLINI RICOTTA EPINARD CREME BASILIC<br>COURGETTE BECHAMEL<br>ASSORTIMENT DE FROMAGES<br>COMPOTE POMME PASSION<br>TARTARE AIL ET FINES HERBES | CREPE AU FROMAGE<br>ESCALOPE DE POULET A LA CREME<br>FILET DE COLIN SAUCE CITRON<br>PUREE DE HARICOT VERT<br>YAOURT NATURE SUCRE | RONDELLE DE CAROTTE CUITE VINAIGRETTE<br>ROTI DE PORC AU JUS<br>OMELETTE NATURE<br>PUREE DE PATATE DOUCE<br>KIRI CREME<br>POIRE AU SIROP | SALADE DE FARFALLES AUX LEGUMES ET AU CHEVRE<br>EMINCE DE BOEUF A L'INDIENNE<br>OMELETTE AUX FINES HERBES<br>COURGETTE A LA VACHE QUI RIT<br>MOUSSE AU CHOCOLAT<br>CREME DESSERT AU CHOCOLAT | BETTERAVE AUX ECHALOTES<br>CORDON BLEU S/PORC<br>OMELETTE NATURE<br>POTATOES WEDGE<br>SAUCE CREME MOUTARDE<br>FROMAGE BLANC AUX FRUITS | JULIENNE DE LEGUMES FETA<br>COLOMBO DE POISSON<br>OMELETTE NATURE<br>MACARONI AU BEURRE<br>CREME DESSERT AU CAFE | HARICOT VERT ET CHEVRE CHAUD<br>BRANDADE DE MORUE FRAICHE<br>HACHIS PARMENTIER DE BŒUF<br>BLEU<br>TARTE AU CHOCOLAT GOURMANDE<br>CREME ANGLAISE A LA VANILLE |
| DINER | SALADE PIEMONTAISE AU THON<br>ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS<br>OMELETTE NATURE<br>BEIGNET DE CHOU FLEUR<br>OEUF AU LAIT<br>MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS | VELOUTE A LA CAROTTE<br>POISSONETTE PANEE<br>HACHIS PARMENTIER DE BŒUF<br>POMME SAUTEE AUX OIGNONS<br>BLEU<br>COMPOTE PECHE | PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON<br>ESCALOPE DE POULET A LA CREME<br>FILET DE COLIN A L'OSEILLE<br>PUREE DE POTIRON<br>CREME DESSERT A LA VANILLE<br>PAIN D'EPICES | VELOUTE AUX 7 LEGUMES<br>FILET DE COLIN AU CURRY<br>SAUTE DE POULET AU CURRY<br>PUREE DE POMME DE TERRE<br>CAMEMBERT<br>BANANE | FEUILLETE HOT DOG<br>FEUILLETE JARDINIERE<br>OEUFS MOLLETS<br>GRATIN D'EPINARD A LA BECHAMEL<br>ORANGE<br>GAUFRETTE FOURREE A LA VANILLE | VELOUTE A LA PROVENCALE<br>LASAGNE AUX LEGUMES GRILLES<br>ANANAS AU SIROP | MACEDOINE DE LEGUMES<br>CROUSTILLANT AU FROMAGE<br>CAROTTE A LA CREME<br>COMPOTE POMME /POIRE |

La protéine varie selon que le repas est sans viande, sans porc ou sans poisson.

datameal
solutions de restauration collective