

Légumes d'Antan et Herbes Aromatiques

MENUS de **NOVEMBRE** 2025

MARDI

Menu Brocoli d'Antan

LUNDI 3 NOVEMBRE

Macédoine **& persil**
Couscous végétal
Semoule
Bleu doux **de l'Auvergne** ⁽⁴³⁾
Poire HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾

MARDI 4 NOVEMBRE

Salade de lentilles **& ciboulette**
Nugget's de blé & sauce
Brocolis **en persillade**
~~Fromage blanc aux fruits~~
Pomme HVE ⁽³⁸⁾



MERCREDI 5 NOVEMBRE

Salade Polonaise
Poulet français **aux herbes**
Riz niçois
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Raisin
Alternatif : Pavé végétal

JEUDI 6 NOVEMBRE

Salade vénitienne
Filet de **poisson MSC**
Epinards en béchamel
Yaourt nature ⁽⁴²⁾
Miel de Thodure ⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette

VENDREDI 7 NOVEMBRE

Salade verte **de Gières** ⁽³⁸⁾
Tartiflette **pommes de terre BIO**
~~Meule de Savoie~~ ⁽⁷³⁾
Cake à la myrtille ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tartiflette végétale

JEUDI

Menu Italien Interculturel

LUNDI 10 NOVEMBRE

Betteraves
Mini-quenelles ⁽⁶⁹⁾ tomate
& **herbes de Provence BIO** ⁽²⁶⁾
Riz aux petits légumes
Fromage blanc ⁽⁴³⁾
Flan au caramel

MARDI 11 NOVEMBRE



MERCREDI 12 NOVEMBRE

Göreslaw
Cordon bleu
Petits pois au jus
Yaourt HVE de Theys ⁽³⁸⁾
Compote
Alternatif : Omelette

JEUDI 13 NOVEMBRE

Salade d'endives ⁽³⁸⁾
Lasagnes à la bolognaise
égréné de boeuf -Carrel ⁽³⁸⁾
Fromage Italien & Raisin
Pain à la tomate ⁽³⁸⁾
Alternatif : Lasagnes de légumes

VENDREDI 14 NOVEMBRE

~~Salade de chou kouki~~
Jambon braisé français
Carottes BIO ⁽²⁶⁾ au jus
Brique **de l'Auvergne** ⁽⁴³⁾
Cake à la poire ⁽³⁸⁾
Alternatif : Lentilles dijonnaise



JEUDI

On fête le Beaujolais

LUNDI 17 NOVEMBRE

Salade de chou rouge
Filet de **poisson MSC**
Semoule
Yaourt nature ⁽⁴²⁾
Copeaux de chocolat
Alternatif : Rougail aux haricots

MARDI 18 NOVEMBRE

Salade petits pois & lentilles
Cannellonis aux légumes
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Pomme HVE ⁽³⁸⁾



MERCREDI 19 NOVEMBRE

~~Endives de la Bièvre~~ ⁽³⁸⁾
Sauté de poulet français & noix
Cœur de blé forestier
Dés d'emmental
Compote pomme coing
Alternatif : Boulettes sarrasin

JEUDI 20 NOVEMBRE

Salade verte
Saucisson Lyonnais ⁽³⁸⁾
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾
Cervelle de canut
Cake à la Praline rose ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé maraîcher



VENDREDI 21 NOVEMBRE

Salade de **chou-fleur HVE** ⁽³⁸⁾
Bœuf bourguignon ⁽³⁸⁾
Penne
~~Tomme blanche~~ ⁽⁴³⁾
Poire HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾
Alternatif : Penne & lentilles corail

JEUDI

Menu Thanksgiving

LUNDI 24 NOVEMBRE

Pâté en croûte
Sauté de porc ⁽³⁸⁾ au caramel
Riz cantonais
Carré du Trièves label Ishere ⁽³⁸⁾
Compote de pommes
Alternatif : Terrine de légumes, boulettes de blé.

MARDI 25 NOVEMBRE

Taboulé **du Chef**
Roulé au fromage
Potimarron BIO ⁽³⁸⁾
~~Petit suisse aux fruits~~
Mandarine

MERCREDI 26 NOVEMBRE

Salade verte
Moules marinières
Tagliatelles BIO ⁽²⁶⁾
~~Tomme de montagnes~~ ⁽³⁸⁾
Crème dessert
Alternatif : Tagliatelles sauce aux petits pois

JEUDI 27 NOVEMBRE

~~Salade de chou-fleur~~
Sauté de poulet français épicé
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ et
patate douce
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾ & Pop corn
Pain au maïs ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé maraîcher



VENDREDI 28 NOVEMBRE

Carottes râpées BIO ⁽²⁶⁾
Filet de **poisson MSC**
meunière
Epinards en béchamel
~~Yaourt nature~~
Gâteau aux pommes ⁽³⁸⁾
Alternatif : Oeufs durs



GUILLAUD
Traiteur

Composante ne figurant pas sur le menu 4C. Celui-ci est valorisé par des produits BIO supplémentaires.

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.