



03/11/2025 AU 07/11/2025

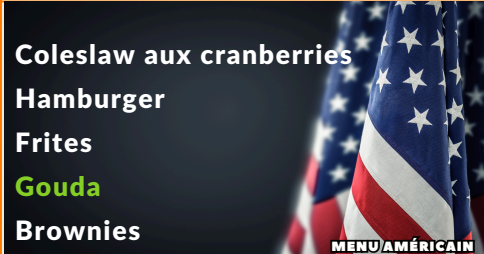
NOV 2025

10/11/2025 AU 14/11/2025

17/11/2025 AU 21/11/2025



24/11/2025 AU 28/11/2025

LUNDI	 Carottes vinaigrette Escalope viennoise Purée patates douces St Nectaire Fruit de saison	Salade César Tartiflette Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade Savoyarde Raviolis Gratinés Tartare Crème brûlée 	Endives, bleu, croûtons Cervelas Orloff Purée Chavroux Mini choux pop corn
MARDI	<i>Menu Végétarien</i> Potage légumes Palet Mozzarella Petits pois  Carré frais  Gourde pomme	 ARMISTICE 1918 11 Novembre	Tarte aux fromages Fondant de porc façon basquaise Riz  Petit Nova fruits  Fruit de saison	<i>Menu Végétarien</i> Chou blanc noix emmental Cordon végétal Julienne légumes Yaourt à boire fraise  Fruit de saison
JEUDI	Cake chorizo tomates Navarin d'agneau Lingot de polenta Gouda  Fruit de saison	 Taboulé chou-fleur  Sauté de veau aux olives  Torti 3 couleurs  P'tit Louis Banana Bread	<i>Menu Végétarien</i> Farfalles tomates séchées & fêta Omelette gruyère Poêlée légumes Emmental  Crumble pommes poires	Coleslaw aux cranberries Hamburger Frites Gouda Brownies  MENU AMÉRICAIN
VENDREDI	Betteraves mimosa Poisson du jour sauce dugléré Haricots Verts   Yaourt Maurice sucré   Madeleine pépites choco	Piémontaise Poisson du jour sauce nantua Poêlée poireaux carottes Bûche du pilat Crème vanille	 Céleri Thon Saumon pané Épinards   Yaourt Maurice framboise Fruit de saison	Salade Badapa Poisson du jour sauce estragon Gratin chou-fleur  Carré frais  Compote pommes bananes 

Ces menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements. Ils sont tous validés par une diététicienne NUTRI SERVICE.
Toutes les viandes bovines sont d'origine française. (Au verso composition des entrées). Chaque plat à base de lait et de beurre est issu de produits bio locaux (Verneuil-sur-Indre).
Retrouvez la liste de nos fournisseurs sur le site www.cinqmarslapile.fr