

# NOV 2026

Menu




| | 02/11/2026 AU 06/11/2026 | 09/11/2026 AU 13/11/2026 | 16/11/2026 AU 20/11/2026 | 23/11/2026 AU 27/11/2026 |
|---|---|---|---|---|
| **LUNDI** | Betterave<br>Boudin blanc<br>Purée<br>Leerdammer<br>Crème dessert chocolat | Endives emmental<br>Aiguillettes canards miel, orange<br>Fusilli<br>Bûche du Pilat<br>Compote pomme pêche | Salade Coleslaw<br>Rôti de porc<br>sauce chasseur<br>Lentilles<br>Gouda<br>Panna cotta fruits rouges | Menu Végétarien<br>Haricots verts,<br>tomates, emmental, croûtons<br>Boulettes veggy<br>sauce thaï<br>Semoule<br>Yaourt Maurice vanille<br>Fruit de saison |
| **MARDI** | Menu Végétarien<br>Feuilleté fromage<br>Crispid'or emmental<br>Poêlée campagnarde<br>Yaourt à boire fraise<br>Fruit de saison | Velouté légumes<br>Palette de porc<br>barbecue<br>Haricots verts<br>Petit Nova fruits<br>Fruit de saison | Menu Végétarien<br>Macédoine mayo<br>Ravioles fromage<br>sauce tomate italienne<br>St Albray<br>Éclair chocolat | Salade Campagnarde<br>Carry de porc<br>Beignets courgettes<br>Camembert<br>Île flottante |
| **JEUDI** | Oeuf mayonnaise<br>Rougail saucisse<br>Riz<br>Coulommiers<br>Gâteau pépites chocolat | Menu Végétarien<br>Taboulé<br>Tortilla pommes de terre<br>Petits pois à la tomate<br>Tartare<br>Brownie | Salade césar<br>Boeuf braisé<br>aux épices douces<br>Frites<br>Tomme blanche<br>Fruit de saison | Salade Polynésienne<br>Poulet fafa<br>Riz<br>Edam<br>Gâteau<br>MENU POLYNÉSIEN |
| **VENDREDI** | Salade perles façon taboulé<br>Poêlée saumon<br>à l'indienne<br>Fondue poireaux carottes<br>Yaourt Maurice sucré<br>Fruit de saison | Salade Ebly jurasienne<br>Colin<br>façon fish and chips<br>Gratin de blettes<br>Petit suisse sucré<br>Fruit de saison | Sandwich mousse de foie<br>Poisson du jour<br>sauce nantua<br>Coeur de blé<br>St Môret<br>Cookie | Salade Marco Polo<br>Poisson du jour<br>sauce citron<br>Duo de brocolis chou-fleur<br>persillés<br>Chavroux<br>Flamby |



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