


**Du lundi 03 au vendredi 07 novembre 2025**

# MOENTU

Tous les jours :  
 \*Choix de crudités\*  
 \*Choix de yaourts\*  
 \*Corbeille de fruits\*

\*sous réserve de changement de menu\*

<b>Lundi</b>		Entrées chaudes Dos cabillaud sauce dugléré Poisson pané Riz pilaf / tomate provençale Fromage ou yaourt Salade de fruits Mouse au chocolat	Crudités Escalope de porc au poivre Carottes / pomme de terre braisée Fromage ou yaourt Fromage blanc
<b>Mardi</b>	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Céréales Pain Jus de fruits	Assiette de crudités Rôti de porc sauce moutarde Semoule / butternut Fromage ou yaourt Gâteau fruits rouges	Crudités Cordon bleu Printanière de légumes Fromage ou Yaourt Gâteau / crème patissière
<b>Mercredi</b>	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pâte à tartiner Pain	Salade composée Croque campagne aux 2 fromages Frites Fromage ou yaourt Poire belle Hélène	Crudités Steak Purée Fromage ou yaourt Flan vanille
<b>Jeudi</b>	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pain Viennoiseries Jus de fruits	Avocat vinaigrette Marengo de dinde Saucisse de Toulouse Pâte / ratatouille Fromage ou yaourt Fromage blanc spéculos	Crudités Lasagne Salade Fromage ou yaourt Chausson aux pommes
<b>Vendredi</b>	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pain Yaourt nature Jus de fruits	Taboulé Ragout de bœuf aux oignons Epaule d'agneau braisée Chou romanesco / cœur de blé Fromage ou yaourt Donuts	Menu conseillé Équilibre * Menu végétarien

La Gestionnaire

V. VEYSSIERE

**BON APPETIT**

La Provisseure

S. BOEL

