Restauration municipale des Espaces Seniors - Mois de NOVEMBRE 2026

	Semaine du 2 au 6 novembre				
	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Hors d'œuvre	Sardines grillées	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Batavia aux herbes de provence	Carottes râpées vinaigrette
Plat principal	Boule de bœuf sauce poivre	Escalope de dinde sauce champignons	Quiche lorraine	Filet de colin à la niçoise	Lasagnes de légumes à la crème d'emmental & parmesan
Garniture	Poelée de légumes	Pomme de terre grenailles	Laitue vinaigrette	Ratatouille	
Produit laitier	Brie	Emmental	Fourme d'ambert	Carré de l'est	Saint Paulin
Dessert	Poire	Tarte au citron	Mousse au chocolat & biscuit	Tropézienne	Raisin

	Semaine du 9 au 13 novembre				
	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Hors d'œuvre	Potage potimarron	Pâté de campagne & cornichon		Betteraves cubes vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat principal	Saucisse de Toulouse sauce aux oignons	Filet de colin sauce du chef		Carbonara	Dés de saumon à la napolitaine
Garniture	Riz	Courgettes snackées		Tortis	Poelée de légumes
Produit laitier	Edam	Camembert		Bleu de bresse	Fromage du jour
Dessert	Fromage blanc vanillé	Crème dessert praliné		Kiwi	Flan vanille

	Semaine du 16 au 20 novembre				
	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Hors d'œuvre	Tomates vinaigrette	Saucisson sec & cornichon	Potage carottes crémée	Endives au boursin	Crudité du jour
Plat principal	Emincé de poulet façon thaï	Escalope de dinde sauce curry	Croc renversé de dinde	Sauté de bœuf façon tajine	Poisson pané au cheddar
Garniture	Carottes rôties	Riz aux petits légumes	Laitue vinaigrette	Semoule & légumes couscous	Purée de céleri
Produit laitier	Chèvre	Rouy	Brie	Mimolette	Fromage du jour
Dessert	Liégeois chocolat	Salade de fruits	Panna cotta fruits rouges	Compote pomme vanille maison	Pâtisserie du chef

	Semaine du 23 au 27 novembre				
	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Sardines grillées	Œuf dur mayonnaise
Plat principal	Boulette kefta	Rôti de porc sauce moutarde	Lasagnes de bœuf du Chef	Emincé de dinde aux champignons	Filet de colin sauce crème
Garniture	Frites	Haricots verts		Petits pois	Riz & duo de carottes
Produit laitier	Neufchatel	Fourme d'Ambert	Gouda	Fromage du jour	Carré de l'est
Dessert	Mandarine	Paris Brest	Fruit au sirop	Yaourt aux fruits	Fromage blanc au miel

Menu proposé sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement et/ou de production