

MENUS SANS SEL NOVEMBRE 2026

NOM :

AVEC POTAGE DU SOIR : ☐

LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026	VENDREDI 06/11/2026	SAMEDI 07/11/2026	DIMANCHE 08/11/2026
Salade coleslaw Lasagnes à la Bolognaise Yaourt nature de la mamellerie Tarte aux pommes	Tarte au fromage du chef Sauté de dinde à la crème Brocolis aux amandes Petit suisse nature Compote pomme châtaigne	Salade iceberg Aiguillettes de poulet au bleu Purée de patates douces Saint Paulin Flan vanille nappé caramel	Betterave et maïs en salade Filet de lieu (poisson frais) sauce normande Haricots verts Cancoillotte Salade de fruits frais	Carottes râpées Boulettes de boeuf provençale Spaghetti Yaourt à l'orange sanguine de la ferme Désiris Moelleux au potiron	Salade de riz au thon Paupiette de veau à la crème Gratin de poireaux et pomme de terre Polinois de l'Enilea Pruneaux au sirop	Fromage de tête Saucisse fumée Aligot à la tome Saint Agur Crumble fruits rouges
LUNDI 09/11/2026	MARDI 10/11/2026	MERCREDI 11/11/2026	JEUDI 12/11/2026	VENDREDI 13/11/2026	SAMEDI 14/11/2026	DIMANCHE 15/11/2026
Mâche HVE aux croûtons Poulet rôti au jus Chou vert braisé Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté de poulet aux petits champignons Petits pois Kiri Semoule au lait	Terrine de deux poissons Jambon de porc braisé à la chablisienne Poêlée campagnarde Faisselle Gaufre liégeoise au chocolat	Brocolis vinaigrette Steak haché de boeuf sauce au poivre Fusilli Camembert Fruit de saison	Salade de pomme de terre Saucisse fumée Lentilles du Jura au jus Skyr onctueux Fruit de saison	Pissaladière Cuisse de canette au cidre Pomme de terre vapeur Tomme du Jura (de la fruitière de Chevigny) Crème brûlée	Mortadelle Rôti de dinde sauce forestière Purée de céleri Plateau de fromage Tiramisu
LUNDI 16/11/2026	MARDI 17/11/2026	MERCREDI 18/11/2026	JEUDI 19/11/2026	VENDREDI 20/11/2026	SAMEDI 21/11/2026	DIMANCHE 22/11/2026
Salade de coeur de palmier Sauté de boeuf aux olives (la Comtoise) Gratin de courges Mimolette Gourmandise de Suzie à la vanille	Carottes râpées à l'orange Filet de poulet sauce cajun Purée de pomme de terre Comté (fruitière de Chevigny) Fruit de saison	Salade de perles Poisson meunière Gratin de poireaux et pomme de terre Yaourt nature de la mamellerie Purée de pomme banane	Feuilleté au fromage Tomate farcie Riz Fromage blanc nature Fruit de saison	Velouté au potiron Carbonade flamande Pommes röstis Bûche du Pilat Fruit de saison	Saucisson brioché du chef Saumonette sauce à l'oseille Endives braisées Reblochon Panna cotta à la mangue	Paté de campagne & petits cornichons Langue de boeuf sauce piquante Pommes de terre boulangères Saint-Marcellin Bavarois fruits rouges du chef
LUNDI 23/11/2026	MARDI 24/11/2026	MERCREDI 25/11/2026	JEUDI 26/11/2026	VENDREDI 27/11/2026	SAMEDI 28/11/2026	DIMANCHE 29/11/2026
Salade piémontaise (porc) Rôti de dinde sauce forestière Purée de patates douces Petit suisse nature Fruit de saison	Pizza des cimes (pomme de terre raclette) Filet de colin lieu sauce curry Carottes batônnettes persillées Edam Crème dessert au caramel	Choux mêlés en salade Boeuf texan Trottole (de l'Ain) au beurre Yaourt nature Fruit de saison	Salade de pois chiche Filet de poulet sauce estragon Chou-fleur au gratin Yaourt nature de l'enil Far breton aux pruneaux du chef	Betteraves et coeur de palmier Couscous Couscous semoule Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Cake salé morteau et comté Cocotte de noix de joue de boeuf Carottes à la crème Tomme de Savoie Pomme au four	Jambon persillé de Bourgogne Sauté de sanglier grand veneur (gibier français) Spatzle Morbier Brioche perdue