

REPAS DORLOTTE NOVEMBRE 2025

- 18 MOIS / + 18 MOIS

LUNDI 03 NOVEMBRE Friand au fromage Sauté de bœuf Haricots beurre Bleu d'Auvergne Kiwi***	LUNDI 10 NOVEMBRE Pâté en croûte Côte de porc Brocolis Reblochon Pomme***	LUNDI 17 NOVEMBRE Taboulé*** Sauté de veau Courgettes*** Camembert Poire***	LUNDI 24 NOVEMBRE Betterave rouge Wings Purée Fromage blanc Orange***
MARDI 04 NOVEMBRE Batavia*** Tajine de légumes*** Fromage blanc Gâteau sec	MARDI 11 NOVEMBRE FÉRIE	MARDI 18 NOVEMBRE Lentilles en salade Chou-fleur/pomme de terre / œufs durs Fromage blanc Pêche au sirop	MARDI 25 NOVEMBRE Sardine / citron Chili aux légumes*** Cantal Litchi
MERCREDI 05 NOVEMBRE Soupe de potiron*** Cuisse de pintade Pâte Edam Poire***	MERCREDI 12 NOVEMBRE Pois chiche en salade Omelette nature Carottes*** Yaourt nature Compote de poire	MERCREDI 19 NOVEMBRE Soupe de légumes*** Endive au jambon Chèvre Gâteau au raisin sec	MERCREDI 26 NOVEMBRE Croissant au jambon Paleron Salsifis Petit suisse Mousse au chocolat
JEUDI 06 NOVEMBRE Céleri remoulade*** Sauté de porc Céréales gourmandes Yaourt nature Banane***	JEUDI 13 NOVEMBRE Salade de perle Gratin de légumes / graines de courges Comté Tarte alsacienne	JEUDI 20 NOVEMBRE Haricots verts en salade Choucroute garni Yaourt nature Banane***	JEUDI 27 NOVEMBRE Batavia*** Cuisse de poulet Semoule St nectaire laitier Compote de pomme
VENDREDI 07 NOVEMBRE Chou-fleur en salade Paella de poisson Brie de Meaux Chou à la crème pâtissière	VENDREDI 14 NOVEMBRE Quiche aux épinards Poisson Côte de blettes St- Nectaire laitier Ananas***	VENDREDI 21 NOVEMBRE Salade frisée*** Brandade de morue Kiri Clémentine***	VENDREDI 28 NOVEMBRE Carottes râpées*** Tagliatelle de fruit de mer St-paulin Pomme***

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises



AOP : Appellation d'origine protégée



Certifié agriculture biologique

*** Légumes et fruits frais de saison

Menu végétarien

Menu ou aliment bio

* Tous les jours pomme de terre et légumes verts pour les - 18 mois