VILLE DE VELAUX MENU DU MOIS : NOVEMBRE **2026**

La totalité des repas est fabriqué sur place par notre personnel de cuisine.

Toutes les viandes sont d'Origine France

Le pain artisanal est issu des boulangers de la ville

Les poissons sont issus majoritairement de la pêche Durable

Un menu Végétarien par semaine

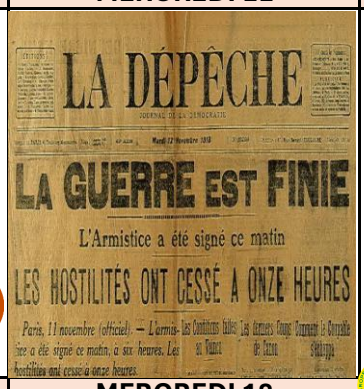
Des produits locaux dès que possible

Les menus peuvent être modifiés au dernier moment si nous ne recevons pas les denrées commandées, ou pour d'autres raisons non prévues.

Si les fruits indiqués ne sont pas disponibles ils seront remplacés par d'autres fruits

En bleu, Elements choisis par les enfants

Les Logos EGALIM

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Carottes râpées 13 Risotto légumes lentilles Parmesan 6 6 Compote pommes/tartelette 1_6_11	Potage de Potirons 6 Boulette bœuf Pizzaïolo 7 Penne Rigate 1_6 Flan vanille 6_11	Palet chèvre, salade 6_13 Rôti de veau 1_6_7_8_9_10_11_12 Carottes au jus 6 Banane	Gardianne de Taureau 1 Purée de pommes de Terre 6_11 Tomme Grise 6 Raisin *fin saison*	Salade Coleslaw 11_13 Filet colin meunière citron 12 Epinards béchamel 1_6 Yaourt Nature + 6
LUNDI 9	**MARDI 10**	**MERCREDI 11**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
Bouillon avec petites pâtes 1_6_7-8_9_10_11_12 Poisson Vapeur + citron 12 PDT Safranées 6 Cantal 6	Salade verte 13 Lasagne Végétarienne 1_6 Yaourt aromatisé 6 Poires		Endives dés emmental 6_13 Chili con Carne 7 Riz 6 Beignet Chocolat 1_2_6_10_11_14	Friand au fromage 1_6_11 Pilons de poulet grillés 6 Petits pois carottes 6 Pomme
LUNDI 16	**MARDI 17**	**MERCREDI 18**	**JEUDI 19**	**VENDREDI 20**
Mousse de canard 1_6-8_11-13 Daube de bœuf 1 Gratin dauphinois 6 Ananas	Concombre *S / Réserve* 13 Tartiflette 6 Fromage blanc + sucre 6	Cake aux olives 1_6_7_11 Sauté de porc au thym 1_6 Carottes au jus 6 Emmental 6	Betterave vinaigrette 13 Ravioli aux légumes Sauce tomates 1_6_7_11 Ile Flottante 6_11	Choux chinois 13 Poisson pané et citron 12 Haricots verts tomatés 6_7 Gouda 6
LUNDI 23	**MARDI 24**	**MERCREDI 25**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
Soupe de pois cassés 6 Filet de rougets fenouil Petits pois 6 Pomme	Salade Iceberg 13 Steak haché Frites 7 Babybel 6	Salade de mâche 13 Blanquette de veau 1_6 Riz 6 Kiwi	Carottes râpées 13 Tajine au poulet légumes et semoule 1 Fromage blanc + miel 6	Salade de pois chiches 13 Omelette fines herbes 11 Haricots beurre persillés 6 Gâteau au Yaourt 1_6_11
LUNDI 30	**MARDI 1er Décembre**	**MERCREDI 2**	**JEUDI 3**	**VENDREDI 4**
Œufs durs Mayo 11_13 Pâte au fromage de chèvre,poireau, champ 1_6 Banane	Radis beurre 6 Rôti de Bœuf Moutarde 13 Choux fleur gratinés 1_6 Liégeois chocolat 1_6_10_14	Endives emmental 13 Nuggets de poulet Gratin dauphinois Yaourt nature + 6	Pizza fromage 1_6_7 Jambon cuit Coquillettes au beurre 1_6 Clémentine	Crêpe au fromage 1_6_11 Calamars à la Romaine 1_6_11 Haricots verts sautés 6 Ananas

LES ALLERGENES

1 Gluten	2 Arachide	3 Lupins et produits à base de lupin	4 Mollusques, produits de la mer	5 Graines de sésame
6 Lait et produits laitiers	7 Sulfites	8 Celeri	9 Crustacés	10 Soja
11 Œufs	12 Poissons et produits de la pêche	13 Moutarde	14 Noix	

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.