

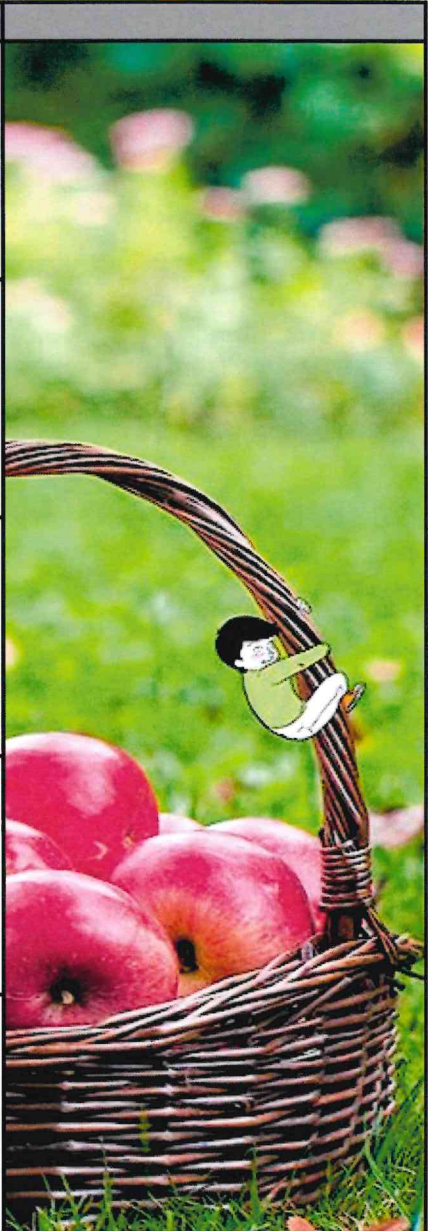
ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

*menu sans substitution sans potage

	Lundi	Salade de blé arlequin - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce moutarde Brocolis béchamel Petit moulé nature Pomme VER 	
	Mardi	Carottes râpées  - Vinaigrette au curry Quenelle nature - Sauce au thym Petits pois mitonnés Edam Bio  Crème dessert au chocolat	
	Mercredi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette à l'échalote Emincé de cuisse de poulet  - Sauce Tandoori Semoule Bio  Buchette Poire	
	Jeudi	Cake au chèvre et butternut  Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre Chou fleur CE2 persillé  Suisse sucré Banane Bio 	
	Vendredi	Salade de maïs et haricots rouge - Vinaigrette au cumin Filet de saumon MSC  - Sauce à l'oseille Riz de Camargue IGP pilaf  Biscuit repetita Bio & local Compote fraîche pomme Bio ananas  	

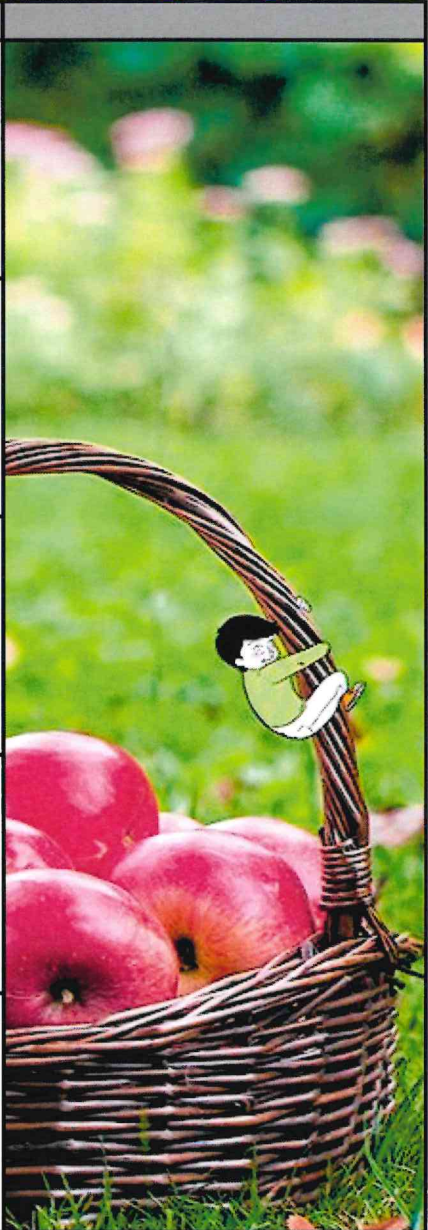
ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 10/11/2025 au 14/11/2025

*menu sans substitution sans potage

	Lundi	Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise Trotellini ricotta épinard sauce tomate Yaourt nature sucré de Lozère 🇫🇷 Pomme VER 🍏	
	Mardi		
	Mercredi	Panais râpé - Vinaigrette Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce aux oignons Petits pois mitonnés Carré de Ligueil Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons 🇫🇷 🍏	
	Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette concentrée au xeres Hachis parmentier de boeuf 🇫🇷 Camembert Bio 🇫🇷 Poire	
	Vendredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Poisson pané 🍷 - , citron Gratin de butternut béchamel Le fromage des momies (mimolette Bio) 🇫🇷 Gâteau du chef aux noisettes et au miel 🍯	

ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 17/11/2025 au 21/11/2025

*menu sans substitution sans potage

	Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette persillée Sauté de dinde  - Sauce dijonnaise Haricots verts Bio  à l'ail  Vache qui rit Bio  Crème caramel du chef 	
	Mardi	Carottes râpées  - Vinaigrette aux agrumes Omelette du chef (MEA)  Épinards à la Béchamel Gouda Bio  Donuts	
	Mercredi	Chou fleur CE2  - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge  Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré de Lozère  Pomme VER 	
	Jeudi	Pâté de campagne  - , cornichons Les boulettes au boeuf maudites du chaudron  - Sauce napolitaine Fusilli Bio  - Emmental Bio rapé  Petit moulé nature Banane Bio 	
	Vendredi	Betteraves Bio  - Vinaigrette aux fines herbes Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au cumin Semoule Bio  Suisse fruité Clémentine 	

ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 24/11/2025 au 28/11/2025

*menu sans substitution sans potage

	Lundi	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette balsamique concentrée Rôti de bœuf  - Sauce aux herbes Purée de pommes de terre Saint Môret Bio  Poire	
	Mardi	Carottes râpées  - Vinaigrette aux agrumes Gratin de gnocchis à la provençale Yaourt aromatisé Clémentine 	
	Mercredi	Taboulé d'hiver (semoule Bio)  Sauté de dinde  - Sauce crème Haricots beurre persillés Petit moulé nature Crème dessert vanille du chef	
	Jeudi	Salade Krautsal - Vinaigrette Saucisse de porc CE2  - Sauce currywurst Pommes de terre noisette Fromage blanc des Alpes  - , sucre Moelleux chocolat façon forêt Noire du chef 	
	Vendredi	Endives - Vinaigrette - , croûtons nature Filet de colin  - Sauce aurore Riz de camargue IGP aux petits légumes  Camembert Bio  Compote fraîche pomme Bio  	