



MENUS DE SAUSSEY NOVEMBRE

lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
Betteraves Bio Vinaigrette Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette Les Sablés d'Asnelles Compote fraîche pomme Bio poire	Pois chiches Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge Sauce moutarde Haricots verts Bio Tomme d'Isigny Pomme Bio	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel Vinaigrette Paupiette au veau FR Sauce au poivre Chou fleur CE2 persillé Suisse sucré Gâteau au yaourt du chef	Potage de potiron Filet de saumon MSC Sauce à l'oseille Spaghetti Mimolette Bio Mousse au chocolat au lait
lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
Chou blanc et chou rouge râpé Sauce façon remoulade Penne Bio aux fromages Madeleine Jeannette Clémentine	 JOUR FÉRIÉ	Salade iceberg Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf Saint Nectaire AOP Banane Bio	Chou Fleur Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Gratin de potiron Béchamel Gouda Bio Gâteau miel épices du Chef
lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons Vinaigrette Omelette Cake du chef au fromage Haricots verts Bio Edam Bio Fromage blanc Bio local (ferme du Brulé) Sucre	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel Vinaigrette Boulettes de Boeuf Sauce napolitaine Fusilli Bio Emmental Bio Compote fraîche pomme cassis	Potage de légumes verts (concentré) Jambon blanc Label Rouge Gratin dauphinois Yaourt nature sucré PurPerche Poire	Salade iceberg Vinaigrette, croûtons nature Curry de poisson aux carottes Semoule Bio , caramel Crème aux oeufs recette du chef
lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
Pois chiches Vinaigrette Gratin de gnocchis au potiron et cheddar Yaourt Bio à la fraise de la Ferme du Brulé Clémentine	Taboulé à la semoule BIO Rôti de dinde Sauce chasseur Carottes Tomme d'Isigny Banane Bio	Salade Krautsalat Vinaigrette Saucisse de porc CE2 Sauce currywurst Frites Chantilly Moelleux chocolat façon forêt Noire du chef	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge, cornichons Filet de lieu noir MSC Sauce aurore Riz Bio Pilaf Mimolette Bio Yaourt vanille Bio