










Menus Saint-Paul des Landes

Semaine 48 - 2025

Du 24 au 28 novembre 2025

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	<p>Bouillon de légumes et vermicelles</p> <p> Sauté de dinde LR sauce thym</p> <p>Purée de choux de bruxelles au fromage italien</p> <p>—</p> <p> Fruit BIO</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Riz de Camargue IGP sauce dahl lentilles corail aux amandes</p> <p>—</p> <p> St Nectaire AOP LCL</p> <p>Compote de pommes et potimarron BIO LCL </p>		<p>Soupe de chou fleur</p> <p> Colin d'Alaska PMD pané et citron</p> <p> Epinards BIO en branches à la béchamel</p> <p>—</p> <p>Gâteau au citron</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p> </p> <p>Rôti de bœuf BIO LCL et mayonnaise</p> <p>Truffade (pommes de terre et tomme LCL) </p> <p>—</p> <p>Fruit</p>



LUNDI 24/11/2025	MARDI 25/11/2025	MERCREDI	JEUDI 27/11/2025	VENDREDI 28/11/2025
DÉJEUNER				
Bouillon aux légumes	Carottes râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Soupe au chou fleur <i>Lait</i>	Céleri rapé vinaigrette <i>Céleri, Moutarde, Sulfites</i>
Vermicelles <i>Gluten</i>				
Sauté de dinde LR sauce thym			Colin d'Alaska PMD pané <i>Gluten, Poissons</i>	Rôti de bœuf BIO
			Citron	Mayonnaise <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
	Riz sauce dahl lentille corail aux amandes <i>Lait, Moutarde</i>			
Purée de choux de bruxelles au fromage italien <i>Lait</i>			Epinards BIO en branches à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Truffade (pdt LCL et tomme LCL) <i>Lait</i>
	Saint-Nectaire AOP <i>Lait</i>			
Fruit BIO	Compote de pomme BIO et potimarron BIO LCL		Gâteau au citron <i>Gluten, Oeufs, Sulfites</i>	Fruit