

# Menus Saint-Paul des Landes

Semaine 48 - 2025

Du 24 au 28 novembre 2025

DÉJEUNER	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Bouillon de légumes et vermicelles Sauté de dinde LR sauce thym Purée de choux de bruxelles au fromage italien — Fruit BIO	Carottes râpées vinaigrette Riz de Camargue IGP sauce dahl lentilles corail aux amandes — St Nectaire AOP LCL <b>Compote de pommes et potimarron BIO LCL</b>	Soupe de chou fleur Colin d'Alaska PMD pané et citron <b>Epinards BIO en branches à la béchamel</b> — Gâteau au citron	Céleri vinaigrette <b>Rôti de bœuf BIO LCL et mayonnaise</b> Truffade (pommes de terre et tomme LCL) — Fruit
				 <b>Produit Français</b>  <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>  <b>Charolais</b>  <b>Produit de la mer durable</b>  <b>Local</b>  <b>Végétarien</b>  <b>Appellation d'Origine Protégée</b>  <b>Produit Label Rouge</b>  <b>Décongelé</b>

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	<b>Mayonnaise</b> <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