



# MENU

**DONNEMAIN - MOLEANS**  
**SEMAINE DU 03/11 AU 07/11/2025**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pâté de campagne HVE	Haricots verts et maïs vinaigrette	Coleslaw HVE	Céleri rémoulade	Velouté de légumes
<b>PLAT CHAUD</b>	Lasagnes au saumon	Rôti de bœuf sauce poivrade	Cordon bleu volaille	Poulet rôti nature	Paupiette de veau sauce barbecue
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Farfallles	Petits pois	Ratatouille	Pommes vapeur quartier
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Rondelé	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Edam coupe	Fromage blanc sucré
<b>DESSERT</b>	Flan nappé au caramel	Fruit frais	Compote	Cocktail de fruits	Tarte aux fruits

**DONNEMAIN - MOLEANS**  
**SEMAINE DU 10/11 AU 14/11/2025**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pâté de campagne HVE cornichons	FERIE 11 NOVEMBRE	Saumon fumé et toast	Velouté de potiron	Taboulé
<b>PLAT CHAUD</b>	Blanquette de volaille Nouvelle agriculture		Cuisse de canette confite	Chipolatas sauce barbecue	Gratiné de poisson au fromage MSC
<b>GARNITURE</b>	Petits Pois		Pommes persillées	Haricots beurre	Riz nature
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint Nectaire AOP		Camembert	Yaourt sucré	Bûchette de chèvre mélange
<b>DESSERT</b>	Compote		Gâteau basque	Abricots au sirop	Cake façon pain d'épices

**DONNEMAIN - MOLEANS**  
**SEMAINE DU 17/11 AU 21/11/2025**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pommes de terre façon piémontaise	Terrine de légumes sauce cocktail	Emincé bicolore	Carottes râpées au citron	Céleri rémoulade
<b>PLAT CHAUD</b>	Marmite de poisson à l'oseille	Paupiette de veau milanaise	Gigot d'agneau sauce moutarde à l'ancienne	Filet de poulet Nouvelle agriculture au jus	Longe de porc HVE aux pruneaux
<b>GARNITURE</b>	Poêlée paysanne	Semoule HVE	Haricots verts	Beignets de brocolis	Blé Pilaf
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental	Carré Président	Petit moulé	Yaourt nature s/ sucre	Fromage blanc sucré
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Liégeois chocolat	Crème dessert vanille	Tarte aux fruits	Compote de pommes banane

**DONNEMAIN - MOLEANS**  
**SEMAINE DU 24/11 AU 28/11/2025**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Rosette et beurre	Champignons à la grecque	Friand au fromage	Velouté de carottes	Coleslaw
<b>PLAT CHAUD</b>	Sauté de volaille dijonnaise	Tajine de boulettes d'agneau	Boulettes de bœuf	Hachis parmentier	Crépinettes de porc aux herbes
<b>GARNITURE</b>	Carottes à la crème	Légumes du tajine et boulgour	Haricots verts	plat complet	Navarin de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse sucré	Coulommiers	Gouda	Carré frais 1/2 sel	Petit suisse aux fruits
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Cocktail de fruits	Fruit frais	Crème au caramel	Flan parisien

**LEGENDE DES COULEURS**

Plat contenant du porc	Produit élaboré chez Convivio
Produit de saison	Plat végétarien

Toutes les viandes bovines et porcines sont françaises