

# MENU NOVEMBRE 2025



**Asso de Cantine  
Artannes sur Indre**

*Menu à thème : Couleurs d'automne*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>3</b> - Taboulé - Saucisse Montbéliard - Lentilles à la paysanne - St Nectaire - Kiwi	<b>4</b> - Carottes rapées  - Cuisse de poulet confite <b>10</b> - Chou blanc vinaigrette - Sauté de veau marenco - Riz espagnol - St Morêt  - Yaourt framboise 	<b>5</b> - Pommes de terre sarladaise - Camembert  - Flamby 	<b>6</b> - Chou fleur vinaigrette - Spaghetti bolo végé <b>12</b> - Emmental  - Fruits de saison 	<b>7</b> - Surimi mayo - Nuggets de poulet - Purée patates douces - Mimolette - Clémentine
<b>10</b> - Chou blanc vinaigrette - Sauté de veau marenco <b>11</b> - Riz espagnol - St Morêt  - Yaourt framboise 	FERIE	<b>12</b> - Salade coleslaw - Filet mignon porc sce <b>13</b> - Moutarde à l'ancienne - Lentilles à la paysanne  - Poire	<b>13</b> - Salade piémontaise - Sauté canard au poivre vert aux navets - Pont l'Evêque - Compote pomme poire	<b>14</b> - Salade torti saumon fumé - Poisson pané <b>15</b> - Epinards à la crème - Comté - Mousse crème brûlée
<b>17</b> - Salade flamenco - Escalope viennoise - Haricots verts  - Emmental  - Tarte bourdaloue	<b>18</b> - Œuf dur mayo - Coquillettes à la provençale  <b>25</b> - Fromage blanc - Roulé à la fraise 	<b>19</b> - Champignons à la grecque - Boudin blanc  <b>26</b> - Purée de carottes - Ananas 	<b>20</b> - Salade niçoise - Friand au fromage <b>27</b> - Salade verte - Fondant au chocolat 	<b>21</b> - Céleri remoulade - Marée fraîche sce crevette <b>28</b> - Pomme de terre vapeur - Chèvre - Crème caramel 
<b>24</b> - Salade perles au chorizo - Paupiette de veau - Carottes vichy  - Tome grise - Liégeois chocolat	<b>25</b> - Concombre vinaigrette - Kebab <b>26</b> - Frites - Camembert  - Salade de fruits	<b>27</b> - Macédoine - Boulettes d'agneau sce tomate <b>28</b> - Semoule oriental - Poire au sirop	- Fond d'artichaud - Saucé de porc au curry <b>27</b> - Riz - Brie  - Crème vanille	- Salade verte - Tartiflette végé <b>28</b> - Gâteau au yaourt



Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.