Qu'est-ce qu'on mange de bon ce mois-ci ?

Cuisine centrale intercommunale du Val de Drôme

Semaine du 3 au 7 novembre 2025

Lundi (menu sans viande)	Salade de betteraves, feta et graines de courge Gratin de ravioles tomate et basilic Yaourt aromatisé
Mardi	Velouté de potimarron au lait de coco et fromage frais Pilons de poulet rôtis au miel Poêlée d'haricots verts et pommes de terre sautées Fruit de saison*
Jeudi (menu sans viande)	Œil de Triton à la bave de crapaud (œuf mimosa) Cervelle de zombie (Tagliatelles aux épinards sauce tomate) Arachnocookie maison
Vendredi	Carottes râpées aux agrumes* Rougail saucisses Riz et haricots rouges Vercorais*

Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi (menu sans viande)	Céleri râpé au citron* Bolognaise végétarienne Spaghetti Fromage blanc*
Mardi	FÉRIÉ
Jeudi (menu sans viande)	Salade de pâtes, tomates séchées et emmental Gratin de chou-fleur sauce Mornay Compote de fruits et biscuit
Vendredi	Salade verte et croûtons* Papillotte de saumon aux légumes Tomates provençales à la tapenade Fruit de saison*

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi (menu sans viande)	Chou chinois, noix et roquefort* Riz cantonais Compote au crumble maison
Mardi	Cake au chorizo et au comté Bœuf Carottes vichy Yaourt vanille
Jeudi (menu sans viande)	Salade mexicaine Galettes de blé aux falafels Courgettes rôties Fruit de saison*
Vendredi	Salade verte aux oignons frits* Spaghetti à la carbonara Tarte Bourdaloue maison

Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi (menu sans viande)	Coleslaw à la mayonnaise végétale Cheese Butternut Penne Fromage blanc*
Mardi	Salade de radis rose et fromage frais* Sauté de poulet à la Normande Légumes rôtis à l'estragon Fruit de saison*
Jeudi (menu sans viande)	Pizza végétarienne Polenta au four Brocolis à la puttanesca Compote
Vendredi	Salade verte et graines* Paleron de bœuf braisé au vin rouge Semoule aux légumes Yaourt*

Semaine du 1er au 5 décembre 2025

Lundi (menu sans viande)	Salade de haricots blancs Quiche aux légumes Saint Nectaire*
Mardi	Carottes râpées sauce soja* Sauté de veau aux olives Haricots verts et flageolets Fromage blanc*
Jeudi (menu sans viande)	Velouté de maïs à la Fourme d'Ambert Parmentier de pommes de terre végé Fruit de saison*
Vendredi	Salade de riz et truite fumée Dos cabillaud au beurre blanc Ratatouille Crème dessert

Semaine du 8 au 12 décembre 2025

Lundi (menu sans viande)	Chou rouge, noix et pomme* Saucisse végétale Couscous végétarien Yaourt*
Mardi	Velouté de chou-fleur au curry et tuiles de parmesan Colombo de poulet Riz et carottes Fruit de saison*
Jeudi	Salade verte* Omelette au gruyère Haricots verts Tomme de Savoie*
Vendredi	Tarte fine tomates, chèvre et miel Filet mignon laqué Purée de courge Compote

Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi (menu sans viande)	Taboulé de chou-fleur* Dahl de lentilles corail Riz Yaourt*
Mardi	Houmous et tortilla Filet de poisson en croûte Boulghour aux légumes Fruit de saison*
Jeudi (menu sans viande)	Terrine saumon et cabillaud, sauce vierge Poulet sauté aux écrevisses Gratin dauphinois Clémentines, papillotes et brioche aux pralines
Vendredi	Menu de fin de saison Fruit de saison*

Produits issus de l'agriculture biologique — Produits issus de l'agriculture locale — Viande d'origine française

* Produits subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Attention : Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.