



MENUS du lundi 03 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Les repas sont élaborés sur place, l'ensemble des plats sont cuisinés maison à l'exception des produits panés et des pâtisseries.

Les menus sont établis à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
Macédoine de légumes	Salade verte	Salade de thon sauce mayonnaise	Soupe de vermicelles
Gratin de raviolis	Poulet rôti	Colin à la crème citronnée	Omelette de pommes de terre - oignons
Fromage	Riz au jus de poulet	Cœur de blé	Haricots verts
Compote	Glace	Fromage	✓ Petit suisse au sucre
		Fruit	
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade de pois chiches		Soupe de légumes	Carottes râpées
Poisson pané	FERIE	Saucisses	Steak haché
Poêlée de légumes		Lentilles	Frites
Yaourt		Fromage	Fromage
		Fruit	Mousse au chocolat
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Salade de betteraves	Chou rouge	Potage de potimarron	Salade verte
Pâtes à la bolognaise	Pavé de saumon à la crème	Steak de soja nature	Tartiflette
Crème dessert	Semoule		Compote de fruits
	Fromage	Fruit et biscuit	
	Salade de fruits		



· Menus Végétarien

· Les fruits et légumes frais sont locaux ou d'origine France en pleine saison (sauf agrumes et fruits exotiques)





• Produit issu de l'agriculture biologique



·Viandes et charcuteries origines françaises ou UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9,21,44 et l'annexe II, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides et produits à base d'arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusaues.





MENUS du lundi 03 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Les repas sont élaborés sur place, l'ensemble des plats sont cuisinés maison à l'exception des produits panés et des pâtisseries.

Les menus sont établis à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

	LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
	Soupe de vermicelles	Salade d'endives	Potage de légumes	Salade verte
$ \mathbf{l} _{V}$	Rôti de porc	Pané au blé, fromage et épinard	Poisson pané	Poulet basquaise
	Flageolets au jus	Purée	Petit pois au jus	Riz
	Fruit	Flan à la vanille	Fromage	Compote de pommes
	Fromage		Mousse au chocolat	

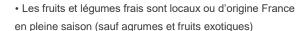


Menus Végétarien





• Produit issu de l'agriculture biologique





•Viandes et charcuteries origines françaises ou UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9,21,44 et l'annexe II, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides et produits à base d'arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.