



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



• Menus Végétarien



• Produit issu de l'agriculture biologique



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

• 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.



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 Rôti de porc Flageolets au jus Fruit Fromage	Salade d'endives Pané au blé, fromage et épinard Purée Flan à la vanille	Potage de légumes Poisson pané Petit pois au jus Fromage Mousse au chocolat	Salade verte Poulet basquaise Riz Compote de pommes



• Menus Végétarien



• Produit issu de l'agriculture biologique



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

• 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.