

MENU DE LA SEMAINE

DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Emincé de poulet aux poivrons

*4-6-7-8-10-11-13

Poêlée maraîchère

Fromage *10

*6-7-8-10

Fruits de saison

Pain + lingotin de chocolat

MENU VEGETARIEN

Potage Dubarry *4-8-10



Raviolis aux fromages *2-4-8-10-11-13

> **Yaourt** *3-10 ΑB

Pain + fromage

MENU BIO

Carottes rapées *13



Sauté de veau Marengo *4-6-7-8-10-11-13



Riz pilaf *4-10



Fromage blanc + confiture



Pâtisserie



Taboulé *1-2-4-5-7-8-10-14

Filet de colin meunière *2-4-5-6-7-8-10



Epinard à la crème *10

> **Yaourt** *3-10

Pain + stick de confiture

Brochette de dinde *4-7-8-10-11-13



Carottes Vichy *10

> Fromage *10

Fruits de saison



Pain + pâte à tartiner

* INFORMATION ALLERGENES ET TRACABILITES DES PRODUITS *

1 : Crustacés / 2 : Œufs / 3 : Fruits à coque / 4 : Gluten / 5 : Poisson / 6 : Graines de sésame / 7 : Soja 8 : Céleri / 9 : Arachide / 10 : Lait / 11 : Sulfites / 12 : Lupin / 13 : Moutarde / 14 : Mollusques





Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Viande d'origine



Fabrication maison





LE CONTRÔLE DU RESPECT DES FREQUENCES DE SERVICE ET DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE DES REPAS SE **FONT SUR LA BASE MINIMALE DE 20 REPAS SUCCESSIFS**

24 AU 28 NOVEMBRE 2025



VENDREDI

LUNDI

Dos de colin d'Alaska

*4-5-6-7-8-10-11-13

Linguine

*2-4-10

Fromage

*10

ΑB

Fruits de saison

Pain + stick de confiture

MENU VEGETARIEN

MARDI

Potage aux carottes *4-8-10



Tarte aux légumes provencale *2-4-8-10-11-13

Batavia feuille *13



Yaourt *3-10



Pain + pâte à tartiner

MERCREDI

Salade de betteraves +

cube mimolette

MENU BIO







Moussaka *4-6-7-8-10-11-13





Fruits de saison



Patisserie



Duo de choux rapés



*9**-**13

Cannelloni à la bolognaise *2-4-6-7-8-9-10-11-13



Yaourt *3-10

Pain + fromage

Cuisse de poulet



Petits pois carottes *8-10

> Fromage *10

Fruits de saison



Pain + lingotin de chocolat













