



SEMAINE Du 10 au 14 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de colin à la tomate  Haricots verts provençale Petit moulé aux noix Fruit de saison 	Férialé	Sauté de dinde à la provençale  Riz Fromage frais nature Compote Pommes-fraises	Salade de radis à l'emmental Beignet de calamars Choux fleurs  Cantal Eclair au Chocolat 	 Carottes râpées  Lasagne Chèvre Epinards  Ananas frais
GOUTERS				
Brioche à la confiture, Pomme, Lait		Barre Bretonne, Orange, Lait au chocolat	Yaourt nature, Crosatine cerise, Compote de pomme bio	Fromage Blanc, Madeleine, Banane Bio

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Viande bovine d'origine française
-  AOC (Appellation d'origine contrôlée)
-  Issu de la pêche durable
-  Race à viande

Plan alimentaire :

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables.
Tous nos gateaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration