



SEMAINE Du 17 au 21 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc sauce fruits rouges	Carottes et radis noir râpés	Potage de légumes Maison	Frisée aux noix	
Sauté de veau aux champignons	Curry de petits pois fève et riz	Pizza aux fromages	Saucisse de volaille	Blanquette de colin
Penne	Yaourt vanille bio	Salade verte	Potée de légumes	Carottes à la crème
Flan Caramel		Grillé aux pommes	Gâteau au yaourt pommes-cannelle	Yaourt nature
				Fruit de saison

GOUTERS

Fourrandise Chocolat, Pommes, Lait	P'tit Louis, Fourrandise citron, Compote de Pommes	Yaourt Nature sucré, Marbré, Banane Bio	Frosties, Kiwi, Lait	Fromage Blanc Sucré, Madeleine, Compote pommes-fraises
------------------------------------	--	---	----------------------	--

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 gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration