



SEMAINE Du 24 au 28 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri Rémoulade 			Betteraves vinaigrette 	Salade verte 
Nuggets de volaille	Filet de cabillaud 	Riz à la mexicaine	Roti de Bœuf 	Penne sauce au bleu
Pommes Rissolées	Purée d'Epinards		Petits pois	
	Petit moulé nature	Camembert	Yaourt nature	
Fruit de saison 	Ananas frais	Tarte aux pommes		Flan Chocolat

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

GOUTERS

Fromage frais aux fruits, Roulé framboise, Orange	Yaourt nature sucré, Fourandise Chocolat, Compote pomme banane	Fromage blanc, pomme, Gaufre	Corns Flakes, Compote de pommes, Lait	Petits suisse aux fruits, Banane Bio, Madeleine
---	--	------------------------------	---------------------------------------	---

* 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