



SEMAINE Du 03 au 07 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pavé de Merlu à la crème  Haricots Beurre Saint nectaire  Tarte aux prunes	 Duo de crudités Coquillettes tandoori Mousse au chocolat	Potage de légumes Maison  Haut de cuisse de poulet Basquaise Brocolis Ananas	Chou blanc vinaigrette  Roti de Bœuf  Poêlée de légumes d'automne Yaourt à la vanille Bio 	 Couscous végétarien Tomme blanche Fruit de saison 

GOUTERS

Orange, Yaourt aromatisé, Fourandise Chocolat	Compote Pomme-banane, Roulé Chocolat, Pommes	Fromage Blanc et Sucre, Gaufre, Compote de Pommes	Lait au Chocolat, Madeleine, Bananes Bio	Mini Roulé Fraise, Compote pomme abricot, Yaourt Nature
--	---	--	---	--

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