AU MENU

Semaine du 9 au 13 novembre 2026 (S46)

EN novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 11 NOVEMBRE : ARMISTICE	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri Bio rémoulade	Velouté de potiron		Saucisson ail	Carottes râpées
	Boulgour à la provençale	Salade de riz poivrons maïstomate concombre		Salade de pois chiches concombres tomates herbes fraiches	Choux rouges pommes et raisins
Plats Protidiques	Jambon HVE sauce Charcutière	Tarte au fromage		Rôti de dinde FR à l'estragon	Gratiné de poisson au fromage MSC
	Nugget's de blé ketchup			Omelette	
Accompagnements	Lentilles Bio cuisinées	Poêlée de butternuts et panais		Pâtes	Brocolis et pommes de terre quartier
Fromage / Laitage	Yaourt sucré Bio	Chanteneige		Madeleine Bio	Edam Bio
	Tomme noire	Yaourt aromatisé			Petit suisse aux fruits
Desserts	Arlequin de fruits coupelle	Purée de pommes poires Bio		Yaourt sucré	Chou à la vanille
	Flan nappé caramel Bio	Fromage blanc sucré			

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

PAIN fourni par nos deux boulangeries

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement