

Semaine du Lundi 01 Décembre 2025 au Vendredi 05 Décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte au Fromage 6 - 8 (Lait) Chou-Fleur Braisé BIO Goulash Local Fermier (Substitution sans viande, Gnocchis) Fromage Cru Camembert 6 (Lait) BIO Fruit Cru Pommes BIO 	Macédoine 8 11 (Petits pois) Compotée de Haricots Blancs BIO Rôti de Dinde Local Fermier (Substitution sans viande, Boulette Riz, Tomates) Yaourt 6 BIO (Lait) Compote BIO	Céleri Rémoulade sauce à part BIO 11 Polenta Légumes 6 (Lait) Fruit BIO Glace BIO 6 (Lait)	Salade Verte sauce à part BIO 11 (Lait) Tartiflette 6 AOP (Lait) (Substitution sans viande, Tartiflette sans lardon) Compote Pommes Poires BIO	Salade de Pâtes 11-8 BIO Epinards à la Crème 6 BIO (Lait) Poisson Meunière 9 Fromage Cru Vache qui Rit 6 (Lait) BIO Fruit Cru Kiwi BIO (Kiwis)

Menus indiqués sous réserve de changement, selon disponibilité du Fournisseur. Ceux-ci sont élaborés essentiellement de produits frais.

Le poisson indiqué sur le menu sera en fonction de l'arrivage

Origine Viande Bovine 100 % Française



Fruits et légumes – Viandes, poissons, œufs – Féculents – Produits Laitiers – Matière grasse

Produits sucrés



BIO – Substitution sans viande : légumineuses, céréales **Local Fermier**



Allergènes : 1 Arachides – 2 Céleri – 3 Crustacés – 4 Céréales – 5 Fruits à Coque – 6 Lait – 7 Lupin – 8 Œufs – 9 Poissons – 10 Mollusques – 11 Moutarde – 12 Sésame – 13 Soja



Cet établissement bénéficie
d'une aide
de l'Union Européenne
à destination des écoles
Agrément FranceAgriMer



