

Semaine du Lundi 24 Novembre 2025 au Vendredi 28 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves Rouges 11</p> <p>Semoule</p> <p>Sauté de Veau au Curry <b>Local Fermier</b> (Substitution sans viande, Lentilles)</p> <p>Yaourt 6 (Lait) <b>BIO</b></p> <p>Compote <b>BIO</b></p>	<p>Saucisson <b>Local Fermier</b> (Substitution sans viande, Pamplemousse)</p> <p>Julienne de Légumes (céleri)</p> <p>Escalope panée (Substitution sans viande, Galette Tomates, Mozzarella)</p> <p>Fromage Cru Kiri 6 (Lait) <b>BIO</b></p> <p>Fruit Cru Clémentines <b>BIO</b></p>	<p>REPAS DES SENIORS</p>	<p>Salade Verte composée <b>BIO</b> 11</p> <p>Raviolis à la Ratatouille 6 (Lait, Poivrons)</p> <p>Fromage Cru Gruyère 6 <b>BIO</b> (Lait)</p> <p>Fruit Cru Bananes <b>BIO</b></p>	<p>Taboulé 11</p> <p>Purée de Carottes 6 – 8 (Lait)</p> <p>Filet de Lieu Noir à la Niçoise <b>Pêche Durable</b> 9</p> <p>Mousse au Chocolat 6 (Lait) <b>BIO</b></p> <p>Fruit <b>BIO</b></p>

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 – 14 Sulfite



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

