



*Semaine du Lundi 24 Novembre 2025 au Vendredi 28 Novembre 2025*

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

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

Agriculter

## **BIO – Substitution sans viande : légumineuses, céréales L**



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



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