

Semaine du Lundi 02 Novembre 2026 au Vendredi 06 Novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'Endives BIO 11 Petits Pois Carottes BIO Filet Mignon Local Fermier (Substitution sans viande, Tagliatelles) Fromage Cru Gruyère 6(Lait) BIO Fruit Cru Pomme BIO	Salade de Lentilles AOP 11 Gratin de Choux Fleur BIO6 (Lait) Rôti de Dinde Local Fermier (Substitution sans viande Nugget de Blé) Mousse au Chocolat (Lait) 6 Biscuit BIO	Velouté de Légumes 6 (Lait) BIO Raviolis Ratatouille 6(Lait) Yaourt Nature BIO 6 (Lait) Compote BIO	Salade Verte sauce à part 11 BIO Hachis Parmentier BIO 6 (Lait) (Substitution sans viande Purée et Poisson meunière) Fromage Cru Kiri BIO (Lait) 6 Fruit Cru Kiwi BIO	Salade de Riz 11 8 Flan de Butternut 6 (Lait) 8 Filet de Lieu Noir Sauce Normande) 6(Lait) .9 Pêche Durable Fromage 6 (Lait) AOP Fruit BIO

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

