



MENU

SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025





LUNDI


Entrée


Maquereau
ou Sardine


Plat


Sauté de dinde 

Quinoa 


Petits pois 

Purée de carottes 

Salade verte 


Yaourt nature 

Dessert

Fruits de saison 


MARDI

Entrée

Crudités de saison 

Plat

Hachi parmentier 

Salade verte 


Fromage 

Dessert


Compote de fruit 


JEUDI

Entrée


Salade de lentilles 
ou Salade de haricots blancs

Plat

Émincé de boeuf 

Légumes rôtis 

Salade verte

Semoule au lait 

Dessert

Salade de fruits 


VENDREDI


Entrée

Crudités de saison 

Plat

Croque végétarien 

Salade verte 

Yaourt nature 

Dessert

Fruit rôti 

Origine des viandes servies : France (vbf)(Décret n° 2024-171 du 04/03/2024)

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés sur place par notre équipe de cuisine

Un plat végétarien est proposé chaque jour



Agriculture biologique



Local



Haute Valeur Environnementale



Label rouge

La cheffe d'établissement
C. WELLENREITER

Le gestionnaire
T. CONNAN

La cheffe de cuisine
G. HELUARD