



# 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 

### 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 

### MARDI

#### Entrée

Crudités de saison 

#### Plat

Hachi parmentier 

Salade verte 

Fromage 

#### Dessert

Compote de fruit 

### 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

La cheffe d'établissement

C. WELLENREITER



Haute Valeur Environnementale

Le gestionnaire

T. CONNAN



Label rouge

La cheffe de cuisine

G. HELUARD