



# MENU

## SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025



**LUNDI**

Entrée

Salade de riz AB

Plat

Rôti fumé

Petits pois AB

Carottes AB

Salade verte

Yaourt nature AB

Dessert

Fruits de saison AB

**JEUDI**

Entrée

Potage AB

ou Betteraves AB mimosa AB

Plat

Poisson

Pomme de terre vapeur AB

Salade verte

Fromage AB

Dessert

Pâtisserie AB

**MARDI**

Entrée

Salade d'endive, noix et féta AB

Plat

Chili sin carné AB

Salade verte

Fromage AB

Dessert

Fruits secs AB

**VENDREDI**

Entrée

Crudités de saison

Plat

Rôti de boeuf

Flageolets AB

Salade verte

Crème maison AB

Dessert

Fruits de saison AB

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