



MENU

SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI

Entrée

Salade de riz  

Plat

Rôti fumé 

Petits pois 

Carottes  

Salade verte 

Yaourt nature  

Dessert

Fruits de saison 

MARDI

Entrée

Salade d'endive, noix et féta 

Plat

Chili sin carné 

Salade verte 

Fromage 

Dessert

Fruits secs 

JEUDI

Entrée

Potage 
ou Betteraves  mimosa  

Plat

Poisson

Pomme de terre vapeur  

Salade verte

Fromage  

Dessert

Pâtisserie 

VENDREDI

Entrée

Crudités de saison 

Plat

Rôti de boeuf 

Flageolets 

Salade verte 

Crème maison 

Dessert

Fruits de saison 

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