







# Du 10au 14 Novembre 2025

### Lundi 10

Potage CP 6 G aux légumes oubliés PS G

Gratin dauphinois CP PF 4.6 I au lardons de volaille PF B

Compote à boire



## Mardi 11



## Jeudi 13

Veau marengo CP 6 B Riz CP PT 6 I

Crème mousseline CP PT 4.6 à la châtaigne S



### Vendredi 14

Feuilletés fromage PS 5-6-10 G

Colin meunière 2.6.11 O-P Jardinière de légumes CP PS 2.6

Fromage +30% 6 H

Fruit N



Le petit + tous les jours: pain frais de notre boulangerie 5

Conformément au règlement 1169/2011 nos menus sont susceptibles de contenir le 14 allergènes suivant à déclaration obligatoire. Les allergènes présents selon les données de nos fournisseurs, sont numérotés de 1 à 14 (les allergènes à l'état de traces ne sont pas indiqués.

1.Arachide 2. Céleri 3. Crustacés 4. fruits à coque 5. Gluten 6. Lait 7. Lupin 8. Mollusques 9. Moutarde 10. Œufs 11. Poisson. 12. Sésame 13. Soja 14. Sulfites/anhydride sulfureux

A-Recommandations nutritionnelles ....... G-Elaboré en France De la restauration collective B-Viande d'origine française

🥟 C-Garantie qualité supérieure

D-Haute valeur environnementale (Produit issu de l'exploitation

agro-écologie Niveau 2(CE2)) E-Appellation origine protégée (AOP) F-Clean label

H-Lait de France I-Produit d'origine européenne J-Produit local (qui répond

aux exigences de la loi EGALIM) K-Produit de l'agriculture biologique française et européenne L-Indication géographique protégée(IGP) M-Œufs français

N-Produit de saison O-Pauvre en arêtes P-Pêche durable

Q-Présence de viande de porc R-Production durable S-Conserve

Menu végétarienne(sans viande ni poisson) le mardi le vendredi

CP Cuisiné ou assemblé sur place



Réalisé à partir de produits frais



PS Réalisé à partir de produits surg







PT Réalisé à partir de produits secs tempérés



Illustrations: St iStockes

Attention: Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des fournisseurs!