

Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Menus

	Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette au curry Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette Yaourt HVE aromatisé abricot au lait de la ferme des Ayguees région Pomme régional	
	Mardi	Salade de blé et mimolette - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce au poivre /Filet de lieu noir MSC - Sauce au poivre Haricots verts Bio persillés Petit moulé nature Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon	
	Mercredi		
	Jeudi	Cake au chèvre et butternut Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Galette végétarienne du chef au boulgour - Sauce napolitaine Chou fleur CE2 persillé Suisse sucré Banane Bio	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette au fine herbe Filet de saumon MSC - Sauce à l'oseille Spaghetti Edam Bio Compote fraîche pomme Bio vanille	

Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Menus

Lundi

Chou rouge râpé - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Hachis parmentier de boeuf 
/Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate 
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)  
Poire

Mardi

Mercredi

Jeudi

Potage de légumes verts (concentré)
Gratin de pâte alpina à la béchamel
Mimolette Bio 
Pomme régional 

Vendredi

Mélange de carottes et panais râpés - Vinaigrette
Poisson blanc meunière MSC 
Gratin de potiron Béchamel
Yaourt Bio aromatisé aux mûres de la GAEC des 2 rivières
Gâteau du chef aux noisettes et au miel 

api