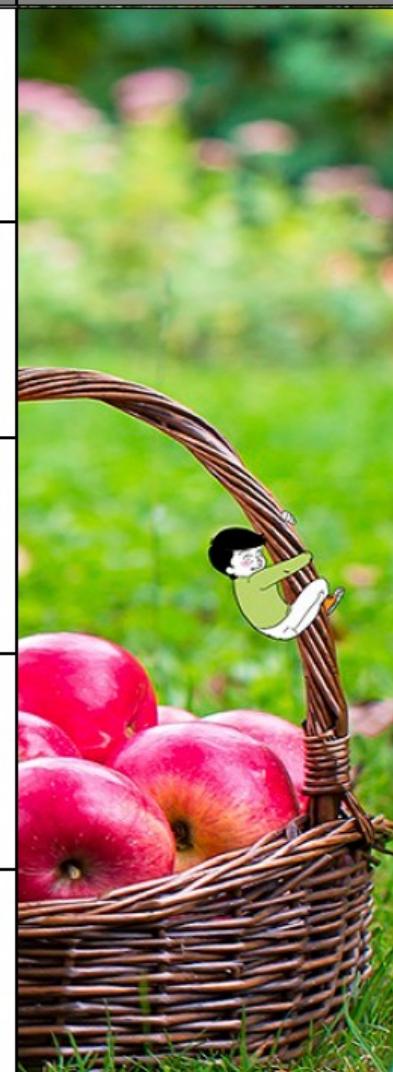


Du 17/11/2025 au 21/11/2025

		Menus		
		Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette persillée Sauté de dinde FR  - Sauce dijonnaise /Pavé de merlu MSC  - Sauce dijonnaise <b>Haricots verts Bio à l'ail </b> <b>Gouda Bio </b> Flan nappé caramel	
		Mardi	<b>Betteraves Bio </b> - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Sauce napolitaine /Boulettes végétariennes - Sauce napolitaine <b>Fusilli Bio </b> <b>Emmental Bio râpé </b> Clémentine	
		Mercredi		
		Jeudi	Salade verte - Vinaigrette au balsamique <b>Omelette Bio du chef (oeuf Bio) </b> Epinards béchamel <b>Yaourt Bio sucré </b> Donuts au sucre	
		Vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Terrine de légumes - Sauce mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate <b>Semoule Bio </b> Suisse fruité Compote fraîche <b>pomme Bio mangue  </b>	

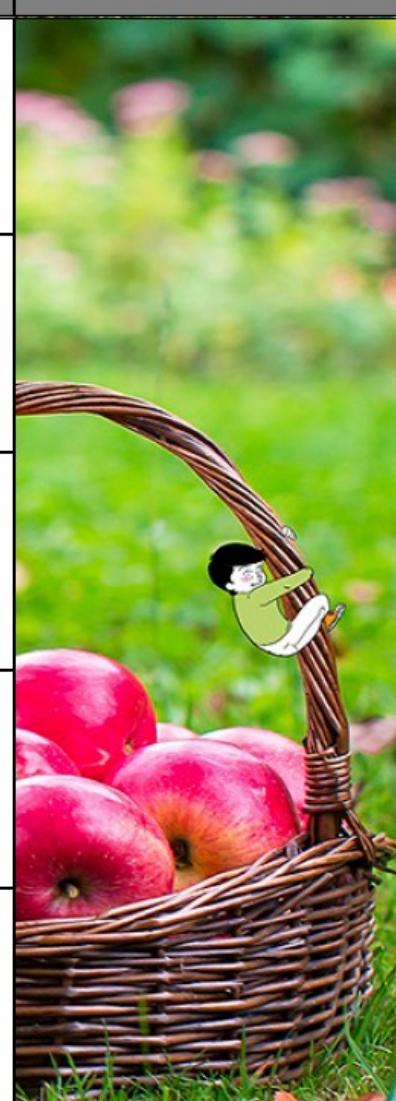
**Du 24/11/2025 au 28/11/2025**

		Menus	
		Lundi	Mardi
api		Lundi	Potage Dubarry Gratin de gnocchis au potiron et cheddar Saint Nectaire AOP Clémentine
		Mardi	Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> ) Paupiette au veau / Galette végétarienne - Sauce napolitaine Brocolis à l'ail Yaourt aromatisé coco Bio GAEC des 2 rivières région Poire
		Mercredi	
		Jeudi	Salade Krautsalat - Vinaigrette Saucisse de porc CE2 / Saucisses végétale - Sauce currywurst (curry/ketchup) Pommes de terre rissolées <b>Yaourt Bio nature</b> Moelleux du chef chocolat façon forêt Noire
		Vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique Filet de lieu noir MSC Riz de camargue IGP créole <b>Camembert Bio</b> <b>Banane Bio</b>
			

Produit labellisé Bio Origine France Régional Plat signature

Du 01/12/2025 au 05/12/2025

Menus		
 	<b>Lundi</b>	Perles de pâtes - Vinaigrette au ketchup Emincé de cuisse de poulet  - Sauce champignons /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce champignons Carottes Ce2 à l'ail  Bournette du Vercors Bio <b>Pomme (régional)</b> 
	<b>Mardi</b>	Endives - Vinaigrette au balsamique Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Oeufs durs - Sauce mayonnaise <b>Macaronis Bio</b>  <b>Emmental Bio râpé</b>  Flan au chocolat
	<b>Mercredi</b>	
	<b>Jeudi</b>	Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes Poisson blanc meunière MSC  Epinards béchamel Verre de <b>lait Bio</b>  Quatre quart du chef nature
	<b>Vendredi</b>	Salade verte - Vinaigrette <b>Quenelle nature (régional)</b>  - Sauce tomate <b>Haricots verts Bio à l'ail</b>  <b>Yaourt arôme pomme Bio GAEC des 2 rivières (régional)</b>   <b>Orange Bio</b> 



Du 08/12/2025 au 12/12/2025

		Menus				
		Lundi				
 	Lundi	Potage de légumes (concentré) - , croûtons nature Filet de limande MSC - Sauce à l'orange Printanière de légumes Brie de vache HVE les 4 fermes Liégeois chocolat				
	Mardi	Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Rôti de dinde  - Sauce aux oignons /Galette végétale - Sauce aux oignons <b>Semoule Bio </b> Suisse sucré Poire				
	Mercredi					
	Jeudi	Mélange de <b>coquillettes Bio</b> et <b>mais Bio</b> - Vinaigrette persillée Sauté de <b>porc (régional)</b>   - Sauce paprika /Pané fromager Gratin de chou fleur CE2 béchamel  <b>Yaourt Bio nature </b> <b>Kiwi Bio </b>				
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette à l'ail Chili sin carne <b>Riz Bio Pilaf </b> Cantal AOP  Madeleine				

