AU MENU

En novembre, on croque les légumes de saison !

Semaine du 23 au 27 novembre 2026 (S48)

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Velouté de carottes	Rosette tranchée
Sauté de porc HVE Dijonnaise	Paupiette de volaille sauce poivron	Hachis parmentier au potiron	Beignets au calamar sauce ketchup
Lentilles cuisinées / Purée	Piperade / Pâtes	Plat complet	Epinards béchamel / Pâtes
Gouda	Cantafrais	Saint Paulin	Yaourt sucré
Yaourt velouté aux fruits	Liégeois vanille	Fruit frais	Gâteau au yaourt (maison)

Suggestion de la diététicienne

Contient du porc

Plat végétarien

BIO

Fruit ou légume cru de saison

Fournisseurs locaux

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Pain fourni par une boulangerie locale - Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement