

## **Enfants**

Menu de la semaine N° 48 du 24/11/25 au 28/11/25

LUNDI 24 NOVEMBRE	MENU DU CHEF MARDI 25 NOVEMBRE	MERCREDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 NOVEMBRE
Salade de fèves	Pizza 3 fromages	Macédoine	Coleslaw	Salade de moules à l'Escabèche
Filet de sardine au coulis de tomate	Paupiette de veau à la Normande	Steak Haché Végétal	Aile de raie aux câpres 🍃	Gratin de céréales BIO à la Grecque Maison 🌃 🖰
Piperade Maison aux herbes de Provence Label Rouge 🧐	Penne semi complètes	Pomme de terre sautées à l'ail	Riz de Camargue IGP 🍵	Courge rôtie
Fromage	Laitage	Fromage		Fromage
Fruit de saison BIO 🍱	Flan Pâtissier	Salade de fruits	Fromage blanc et brunoise de fruits	Compote BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Yaourt nature		
		Beignet aux pommes		

## Many de la semaine Nº 49 du 01/12/25 au 05/12/25

		a semaine in 49 au 01/12/25 au 0	J/12/2J	
LUNDI 1ER DÉCEMBRE	MENU DU CHEF  MARDI 2 DÉCEMBRE	MERCREDI 3 DÉCEMBRE	JEUDI 4 DÉCEMBRE	VENDREDI 5 DÉCEMBRE
Champignons à la Grecque	Croque fromage	Salade Marco Polo	Betteraves Mimosa	Salade Western (haricots rouge , poivrons, maïs)
Dos de lieu grillé 🍃	Blanquette de dinde	Nuggets de blé	Filet de truite Arc en ciel frais aux amandes 🥦	Curry de patates douces et pois chiche
Gratin Dauphinois Maison	Tagliatelles	Endives braisée	Purée de potiron	
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruit de saison BIO	Tarte au chocolat	Compote de fruit	Verrine de banane, sauce chocolat et corn - flakes	Fruit de saison BIO 🛎
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		<b>Goûters</b> : Pain		
		Barre de chocolat		

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

Produit bio

Produit local Label rouge Label pêche durable

Label AOP

Label IGP

Label Haute Valeur Environnementale

Label La Nouvelle Agriculture Label Certification

Environnementale 2

Label Bleu Blanc Cœur

Fait Maison



















