



























## Menu du 17 au 21 novembre 2025

	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée		Carottes Bio   râpées vinaigrette	Salade verte Bio  et croûtons vinaigrette	
Plat	Poisson MSC  pané	Jambon blanc supérieur SV : Oeuf dur Bio 	Flageolets Bio   à la provençale	Sauté de boeuf LR  au cacao SV : Fileté de hoki MCS  sauce agrumes
Garniture	Pâtes semi complètes Bio  	Gratin de chou fleur	Beignets de courgettes	Pommes de terre vapeur Bio  Beurre demi sel 
Produit Laitier	Bûche mi chèvre	Lait nature Bio   	Comté AOP  	Chanteneige Bio  
Dessert	Pomme Bio   	Moelleux au chocolat Bio  	Purée pommes Bio  bananes maison	Poire Bio  

 Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP) 
  Produit Local 
  Produit Bio 
  Aide UE à destination des écoles 
  Aide UE à destination des écoles  
 "MSC" Pêche durable "LR" Label Rouge "AOP" Appellation d'Origine Protégée "IGP" Identification Géographique Protégée SV Sans viande SP Sans porc

[illegible]