

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 bananas 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

