

















Menu du 1er au 5 décembre 2025

 LUNDI	 MARDI	 JEUDI	 VENDREDI
<p>Betteraves </p> <p>Omelette ou œufs au plat</p> <p>Carottes en persillades </p> <p>Riz au lait </p> <p>Fruits crus de saison </p>	<p>Velouté de légumes </p> <p>Sauté de canard</p> <p>Pâte </p> <p>Fromage </p> <p>Fruits crus de saison</p>	<p>Salade verte au fromage </p> <p>Escalope de porc à la crème </p> <p>Blésotto aux légumes </p> <p>Dessert maison</p>	<p>Quiche sans pâte </p> <p>Truite aux amandes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt vanille</p> <p>Fruits crus de saison </p>

**traces possible d'allergènes* (Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lactose, Fruits à coque, Cèleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg, Lupin, Mollusques)

M.A : Menu Alternatif. **F.M** : Fait maison. **AB** : Agriculture biologique. **AOP** : Appellation d'origine protégée.
IGP : Indication géographique protégée.
Niveau 2 HVE : Certification environnementale de l'exploitation. ***Niveau 3 HVE** Exploitation de haute valeur environnementale.
MSC : Labellise des poissons issus de pêche durable.
** Toutes nos viandes sont nées et élevées en France*
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

La Gestionnaire, Nadine ROBERT

La Principale, Estelle GOURIER

La cheffe de cuisine, Marielle BARBARA