

# Menu du 1er au 5 décembre 2025

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

\*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.