Novembre 2026 .....

Pour les fruits et légumes approvisionnement en local et / ou bio dans la mesure du possible.
Le pain nous est livré , par la boulangerie de Volx.
Les aliments composants les menus sont susceptibles de contenir des allergènes.
Les menus sont établis sous réserve de toute modification due a des imprévus .
Viande bovine française. Oeufs plein air ou BIO .

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Haricots verts en salade poisson riz yaourt	Salade pâtes bolo clémentine	Concombres quenelles brocolis crème vanille	Betteraves sauté de dinde pomme de terre fromage //compote

Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Velouté de légumes émincé de porc fusillis banane	Salade curry de légumes petit épeautre yaourt	Carottes râpées poulet petits pois fromage // fruit	Radis // beurre merlu a l'armoricaine riz créole yaourt

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade composée couscous boulette yaourt	Œuf dur / mayo maison pasta verdé fromage // fruit	Salade assiette du pêcheur yaourt	Rillettes de thon poulet aux noix de cajou quinoa fruit

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Pois chiches calamars riz yaourt aux fruits	Salade chipo purée de carottes fruit	Friand fromage hachis parmentier végétarien île flottante	Rosette poulet rigatonis fruit

Lundi 30
Lentilles en salade omelette poêlée de légumes yaourt

Les jours en « rose » sont les repas végétariens : loi EGALIM
Français
Bio ou labellisés
Local