Menu

Du 16 Novembre au 30 Novembre 2026

*Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Salade de betterave / mâche (FM)	Velouté de légumes (FM)	Roulé de tortillas (FM)	Salade de chèvre chaud (FM)
Raclette végé (FM)	Spaghetti	Hachis Parmentier (FM)	Poulet aux olives (L)
	Sauce Carbonara (FM)		Riz bio
		Crème vanille	
Compote bio	Flan caramel	Fruit de saison	Compote bio

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	*Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Velouté de légumes	Œuf Mayo	Velouté de légumes	Pêche au thon (FM)
Bœuf (L) sauce forestière (FM)	Cordon bleu de volaille	Purée de pomme de terre (FM)	Filet de poisson à la crème
Coquillettes bio	Courgettes vapeur	Saucisse végétarienne	Quinoa
		Mousse au chocolat	Saint Môret
Fruit de saison	Brioche		Compote bio

Lundi 30 Novembre			
Feuilleté au fromage			
Escalope de dinde à la crème			
Haricots verts vapeur			
Fruit de saison			

Menu établi selon les recommandations nutrition du dispositif GEM-RCN.Menu susceptible de changer en cas de problème de livraison.
Viandes/ fruits et légumes (sauf fruits exotique) : Origine France
Les fournisseurs locaux : Pain : Boulangerie Cazeneuve ; Viandes de porc, de bœuf, poulet, et veau : Boucherie Perret ; Légumes de saison frais : SCEA Flora Mazeres Fleurs (Agriculture raisonnée)

Légende :
(FM) Fait Maison
(L) Local

*Journée végétarienne

Plan alimentaire	Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert