

V.D.F

## Semaine du 17 novembre au 21 novembre 2025

Fermier

Écolabel pêche durable

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• Crêpe au fromage	Menu végétarien		Radis beurre	Salade verte emmental
• Poulet rôti fermier •	Oeufs bio sauce cocktail sur lit de salade verte		• Rôti de boeuf •	Dos de cabillaud et son beurre persillé
Méli mélo de légumes	Couscous de légumes végétarien		a Datita maio constitue	<ul> <li>Pommes de terre fraîches à la crème d'échalotes</li> </ul>
	• Semoule • Fromage		<ul><li>Petits pois carottes</li><li>Flan pâtissier au lait</li></ul>	Pêches au sirop
d'hiver (carottes, céleri, pommes de terre)	• Fruit		entier de l'UPC	
• Fruit bio				
Légende :	_			_
AGRICULTURE AGRICULTURE			(a) (b)	
Produit bio	Local Label rou	ige STG	IGP AOP	/ AOC
VIANDES VETMARE!			*	

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

RUP

H.V.E

Origine U.E