MENU

DU 23 au 27 novembre 2026

Semaine 48	Déjeuner	Dîner
Lundi 23/11	Entrées variées ***Salade tomate-mozzarella*** ***Pépites de colin aux épinards*** ou Araignée de porc aux herbes ***Haricots beurre*** ou Tomates provençales ***Glace*** Pommes Bio *	***Salade verte kébab*** ***Jambon braisé au Porto*** ***Gratin de chou-fleur*** ***Plateau de fromages labellisés*** ***Fruit frais de saison*** **Pommes Bio**
Mardi 24/11	Entrées variées ***Radis beurre*** ***Paëlla*** ou Paëlla de la mer Plateau de fromages labellisés * ***Eclair divers parfums*** Pommes Bio *	Entrées variées ***Macédoine de légumes*** ***Pâtes fraîches* Bio *sauce bolognaise*** ***Plateau de fromages labellisés*** ***Compote artisanale*** **Pommes Bio**
Mercredi 25/11	Entrées variées ***Tomate et cœur de palmier en salade*** ***Pizza 3 fromages*** ***Salade verte*** ***Crème dessert divers parfums*** Pommes Bio * **PAIN BIO**	Entrées variées ***Betterave crue râpée*** ***Hachis Parmentier*** ***Salade*** ***Plateau de fromages labellisés*** ***Glace*** **Pommes Bio**
Jeudi 26/11	Entrées variées ***Friand hot-dog*** ***Sauce bolognaise végé ou Pois chiches et carottes sauce forestière à la normande*** ***Pâtes fraîches* Bio** Plateau de fromages labellisés * ***Crumble pomme-framboise MAISON*** Pommes Bio *	Entrées variées ***Samoussas de légumes*** ***Nuggets de blé sauce tartare*** ***Ratatouille*** ***Plateau de fromages labellisés*** ***Liégeois*** **Pommes Bio**
Vendredi 27/11	Entrées variées ***Champignons à la grecque*** ***Merguez*** ***Epinards à la crème*** ou Ecrasé de pommes de terre Yaourt nature Bio * ***Fruit frais de saison*** Pommes Bio *	Entrées variées ***Salade bleu et emmental*** ***Bruschetta jambon - mozzarella*** ***Salade verte*** ***Plateau de fromages labellisés*** ***Yaourt gourmand*** **Pommes Bio**
Samedi 28/11	***Menu selon effectif***	

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.

**** Aide U.E à destination des écoles***

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.