

MENUS DE LA SEMAINE

Du 24 novembre 2025

Au 28 novembre 2025



= Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléonaise

 = Fait maison



= Menu végétarien

Fabriqués dans un atelier utilisant :

arachides(a), céleri(b), crustacés(c),
céréales avec gluten(d), fruits à coque(e),
lait(f), lupin(g), œufs(h),
poisson(i), mollusques(j), moutarde(k),
sésame(l), soja(m), sulfites(n).



« Compote de pommes BIO »

Compte tenu des difficultés d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés

LUNDI 24	Carottes râpées BIO (e,k)  Carbonnade flamande (b,d,h,k)  Pommes de terre vapeur (f)  Comté AOP (f) aide UE à destination des écoles Cocktail de fruits
MARDI 25	Céleri rémoulade (b,h,k) Escalope de porc au curry (b,f,k)  Trio de choux (f)  Brie AOP (f) aide UE à destination des écoles Compote de pommes BIO



JEUDI 27	Salade d'endives et noix (e,k)  Poisson frais de la Cotinière (b,d,f,h,i)  Riz pilaf (f)  Yaourt nature BIO (f) aide UE à destination des écoles Fruit frais de saison BIO  aide UE à destination des écoles
VENDREDI 28 	Soupe de pois cassés BIO (f)  Omelette BIO (f,h)  Haricots verts persillés (f)  Reblochon AOP (f) aide UE à destination des écoles Fruit frais de saison BIO  aide UE à destination des écoles