

## SEMAINE DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade bio <sup>9</sup>	Velouté de légumes bio	Concombre bio	Betterave bio au sarrazin <sup>1</sup>	Carottes râpées bio
Blanquette de dinde Pomme vapeur bio	Brouillade d'œufs <sup>3</sup> bio Chou-fleur rôti	Sauté de porc local <sup>10</sup> Riz basmati et <sup>1</sup> courge bio	Crêpinette de dinde au jus Carottes vichy bio	Dos de colin <sup>4</sup> Polenta crémeuse Fondue de poireaux bio
Brie AOP <sup>7</sup> Fruit bio	Produit laitier local/ compote bio <sup>7</sup>	Fromage AOP <sup>7</sup> Fruit bio	Produit laitier local/ compote bio <sup>7</sup>	Compote bio /produit laitier <sup>7</sup>

## SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Férié			
Velouté de tomate vermicelle <sup>1</sup>		Chou-fleur bio à la vinaigrette Sauté de dinde Mogette bio et petits légumes cuisinés Fromage et compote <sup>7</sup>	Potage de légumes bio Pâtes à la bolognaise Brocolis vapeur <sup>1</sup>  Produit laitier <sup>7</sup> Fruit bio	Salade de lupin bio <sup>13</sup> <sup>7</sup> Poisson du jour <sup>4</sup> Risotto crémeux Petits légumes cuisinés Produit <sup>7</sup> laitier/compote
Chipolata locale Petit pois carotte Fromage bio du <sup>7</sup> Haut Anjou Orange bio				

### Allergènes

<sup>1</sup> Gluten	<sup>2</sup> Crustacés	<sup>3</sup> Œufs	<sup>4</sup> Poissons	<sup>5</sup> Arachides	<sup>6</sup> Soja	<sup>7</sup> Lait
<sup>8</sup> Fruits à coques	<sup>9</sup> Céleri	<sup>10</sup> Moutarde	<sup>11</sup> Sésame	<sup>12</sup> Sulfites	<sup>13</sup> Lupins	<sup>14</sup> Mollusques



Sur cette période, 75 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 52.27 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

