

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN	MENU ANNIVERSAIRE	
Rillette de poulet Crêpinette de porc Petit pois bio Fromage blanc bio 7	Velouté Dubarry Nouille chinoise 1 Légumes bio et tofu 7 Fromage bio 7 Fruit bio	Soupe tomate vermicelle 1 Poulet fermier au jus Purée de butternut 7 bio au curry Brookies	 Crêpe emmental 7 3 Filet de poisson sauce 4 beurre blanc Carotte vichy Compote de pomme bio maison

SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN	REPAS MEXICAIN	
Velouté de pomme de terre et brocolis bio Palette à la diable Légumes rôtis bio Yaourt nature local 7	Salade de carottes 7 râpées bio féta et orange Pâte bio 1 Bolognaise végétarienne Fromage local/ fruit bio 7	Wrap légumes bio 7 3 poulet Chili con carné 1 Riz Flan mexicain 3 7	 Tartinade savoyarde 1 7 Filet de poisson 4 7 meunière Chou-fleur persillée bio Fruit bio

Allergènes

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



Sur cette période, 63.63 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 48.48 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

