





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	Velouté Dubarry	Soupe tomate vermicelle 1	Crêpe emmental 7 3
Crêpinette de porc	Nouille chinoise 1	Poulet fermier au jus	Filet de poisson sauce 4
Petit pois bio	Légumes bio et tofu 7	Purée de butternut 7	beurre blanc
Fromage blanc bio 7	Fromage bio 7	bio au curry	Carotte vichy
	Fruit bio	Brookies  3 1 7	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	Salade de carottes râpées bio féta et orange 7	Wrap légumes bio 7 3	Tartinade savoyarde 1 7
Palette à la diable	Pâte bio 1	Chili con carné 1	Filet de poisson 4 7
Légumes rôtis bio	Bolognaise végétarienne	Riz	meunière
Yaourt nature local 7	Fromage local/ fruit bio 7	Flan mexicain  3 7	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.

