



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

## SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI 	JEUDI	VENDREDI
MENU VEGETARIEN	MENU BLEU BLANC COEUR		
Velouté de carotte bio	Salade de rillons BBC	Macédoine de légumes et jambon fumé	Salade de lentille bio <sup>1</sup>
Lasagne aux épinards <sup>1</sup>	Poulet fermier BBC	Boulette de bœuf local	crème d'asperge
bio et reblochon AOP <sup>7</sup>	Coquillette BBC <sup>1</sup>	Ketfa	Choucroute de la mer <sup>4</sup>
Salade verte BIO	Salade verte bio	Semoule bio au curry <sup>1</sup>	Yaourt nature bio <sup>7</sup>
Fromage blanc bio <sup>7</sup>	Œufs au lait BBC <sup>3</sup> <sup>7</sup>	Tarte citron éclat de meringue <sup>3</sup> <sup>7</sup> <sup>1</sup>	

## SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI 	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
Salade de pâte bio, <sup>1</sup>	Potage de poireau et pomme de terre bio	Carotte à l'orange bio	Cake au lardon et comté AOP <sup>3</sup> <sup>7</sup> <sup>1</sup>
poulet, mozzarella et pesto rouge <sup>7</sup>	Pizza aux 3 fromages <sup>1</sup>	Raclette <sup>7</sup>	Poisson à la Bordelaise
Merguez	AOP <sup>7</sup>	Salade verte bio	Purée de brocolis bio <sup>4</sup>
Courge rôtie bio	Salade verte bio	Croustade aux pommes bio <sup>1</sup> <sup>3</sup>	Riz au lait bio <sup>7</sup>
Banane bio	Yaourt fraise bio <sup>7</sup>		

### 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, 81.25 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 59.38 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

