

## SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave bio cantadou 7  Aiguillette de poulet Lasagne d'épinards bio  Produit laitier 7 Fruit bio	Velouté de carottes bio  Brouillade d'œufs 3 Coquille, fondue 1 de poireaux nouveaux Fromage AOP/ 7 compote maison bio	Taboulé maison 1  Sauté de porc aux aïelles Ecrasé de pomme de terre et butternut bio  Produit laitier/ Fruit bio 7	Macédoine de légumes  Boulette de bœuf kefta/ légumes cuisinés Carottes bio  Yaourt brassé framboise 7	Salade de lentilles 1 bio  Choucroute de la 4 mer Pomme de terre et chou de pomme bio  Compote maison bio /produit laitier 7

## SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes  Filet de poulet fermier au jus Ecrasé de brocolis et pomme de terre  Produit laitier 7 Kiwi bio	Œufs durs 3  Poêlée de légumes bio Riz basmati 1  Fromage AOP 7 Yaourt brassé fraise 7	Cake végétarien 1 7 3  Emincé de dinde forestière Chou-Fleur à la crème ciboulette  Produit 7 laitier/compote	Carottes bio à l'orange Escalope de porc au jus Semoule bio au 1 curry/ petit pois étuvés Produit laitier 7 Pomme bio au four	Betterave bio  Dos de colin à l'aneth Poêlée de salsifis 4 fondants  Produit laitier 7 Banane 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, 71.43 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 42.86 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

