

Menu de la semaine 46 du 10 AU 14 NOVEMBRE 2025



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Sous réserve des disponibilités de produits, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

| Midi | Lundi 10 | Mardi 11 | Mercredi | Jeudi 13 | Vendredi 14 | |
|---------------------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------|--|--|--|
| Pain | Pain Local | Pain bio Local (Feu de bois) | | Pain Local | Pain Local | |
| Entrées | | | | Salade de riz "Rien ne se perd" Salade composée du jour | Coleslaw "Rien ne se perd" Salade composée du jour | |
| Plat principal | | | | Sauté de porc Poisson FRAIS du jour | Oeuf béchamel | |
| Accompagnements | | | | Semoule Haricots verts | Penne Gratin de courges | |
| Produits laitiers | Journée pédagogique | Férié | | Assortiment de fromages et laitages Petit Louis | Assortiment de fromages et laitages Yaourt | |
| Desserts | | | | Framboisier Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits | Tarte au chocolat Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits | |
| A Volonté raisonnablement | | | | Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO | Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO | |
| En marron Viande fraîche | = Produits locaux | = La ferme de Coeur | = Produits frais | | | |
| En bleu laitages | = Produits biologiques | = Végétarien | = Recette du chef | | | |
| En vert fruits ou légumes frais | = Viande origine France | | | | | |

Les 14 Allergènes les plus courants

A: Gluten B: Crustacé C: Œufs D: Poisson E: Arachide F: Soja G: Lait H: Fruits à coques I: Cèleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites M: Lupin N: Mollusques

Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte

LES PLATS SURLIGNÉS EN JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES