



MENU

Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Légende des couleurs
Radis/Pomelo Coleslaw Salade de mâche/ surimi Velouté de petits pois	Taboulé oriental Salade de blé thon/pomelo Velouté de légumes	Salade d'Erwan Champignons à la grecque Velouté de légumes	Brocolis mimosa Pâté de campagne Macédoine Velouté de courgettes	Salade de betteraves crues Terrine de légumes Velouté de tomates	Produits laitiers Produits locaux et/ou BIO Plats protidiques Féculents Légumes ou fruits crus Légumes ou fruits cuits
Emincé de volaille à la crème tomaté Semoule	Omelette -emmental -chorizo Ratatouille	Bifteck Gratin de brocolis	Parmentier automnal Salade	Saumon Pâtes	Pain boulangerie local
Crème dessert	Yaourt aux fruits mixés Pomme/kiwi/ orange	Emmental Gâteaux à l'ananas	Brie Clémentines	Pêche façon melba Corbeille de fruits	



un plat "fait maison" est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires