

Menus du 13 au 17 octobre 2025



Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Salade de lentilles  Cordon bleu Haricots verts Mousse au chocolat	 Salade verte Zarzuela  Pommes de terre vapeur  Fromage Fruit	 Salade d'haricots Pâtes à la sauce tomate  Compote Biscuit	Salade d'Ebly composée Filet mignon Poêlée de légumes  Yaourt



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Menus du 3 au 7 novembre 2025



Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre
Carottes râpées Blanquette de veau Riz Fromage Fruit	 Taboulé Poisson pané Gratin de brocolis Beignet au chocolat	 Salade de pommes de terre composée Tortellini ricotta épinards Crème dessert	Feuilleté au fromage Rôti de veau Flageolets Crème anglaise Biscuit



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Menus du 10 au 14 novembre 2025



Lundi 10 novembre

Mardi 11 novembre

Jeudi 13 novembre

Vendredi 14 novembre

Salade de choux fleur

Lasagnes

Fromage

Fruit



Pois chiches

Riz cantonais



Yaourt



Jambon beurre

Sauté de poulet

Beignets de courgette

Fromage

Fruit



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.