



MENU DU 3 au 7 novembre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN			
Soupe butternut(8) 	Taboulé  (3.6.7.10.11.12.13)	Rosette /cornichons(10.8)	Carottes rapées  (11)
Lasagne ricotta chèvre (8.6) 	Filet de poulet	Poisson coco /carottes /brocolis  (13)	Chili con carne 
Salade verte (11)	Gratin de chou fleurs et pomme de terre (6.8) 	Semoule(6) 	Riz
			Camembert  (8)
Yaourt  (8)	Banane 	Glace  (8)	Compote 

 Produits issus de l'agriculture

 :fait maison  :Bon et engagé egalim

 Contient des produits Régionaux

 Pêche durable MSC

    

AOP /AOC/IGP/STG/Label rouge /viande porc ou veau française

 HVE (haute valeur environnementale)

Allergènes pouvant se trouver dans la composition des plats :

- 1.Anhydride sulfureux (E220)
- 2.Arachides
- 3.Celeri
- 4.Crustacés
- 5.Mollusque
- 6.Gluten
- 7.Graine de sésame
- 8.Lait
- 9.Lupin
- 10.Fruits à coque
- 11.Moutarde
- 12.Oeufs
- 13.Poisson
- 14.Soja