















## MENU DU 24 au 27 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de crozets poulet , bacon  (11.6)	Velouté de potimarron et kiri  (8)	Carottes rapées  (11)	Velouté de pois cassées  (8)
Sauté de veau  	Poisson meunière  (6)	Noix de jambon marinées miel et orange  	Tortellini tomates mozzarella  (8.6)
Haricots vert 	Epinaud à la crème , riz  (8)	Boullgour et ses légumes  (6)	sauce champignons (8) 
		P'tit Louis(8)	Fromage rapé (8)
Yaourt  (8)	Clémentine	Compote 	Ananas frais

Les menus peuvent être modifiés suivant les livraisons .

 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