

























AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 01 DÉCEMBRE AU 05 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 		 		 
	Soupe de vermicelles 2	Carottes râpées 11 14	Salade verte 11 14	Velouté d'épinards CE2 6 T P 2	Salade de pâtes 4 8 11 13 11 14
Plat		  	  	   	  
	Emincé de dinde Petit pois carotte T P 2	Tartiflette pommes de terre 6	Omelette/chorizo 8 Haricots beurre T P 2 CE2 persillé	Sauté de bœuf 8 Boulgours 4 11 12 13	Poisson sauce Tandoori 6 8 Brocolis
Produit laitier					
	Fromage 6	xxx	xxx	xxx	Fromage blanc 6
Dessert					
	Fruit de saison	Compote/poire	Riz au lait 6	Tarte aux pommes 4 8 T P 5 6 13	Fruit de saison

Les menus présentés sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté : livraisons, ruptures de stocks, etc...
Nos menus sont conçus en collaboration avec une diététicienne diplômée d'Etat.

Légende des labels et mentions

 Agriculture biologique	 Label rouge	 Pêche durable	 Viande d'origine France	 Produits frais	 Fait maison	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine	 Certification Environnementale Niveau 2	 Aide UE à destination des écoles
--	---	---	---	--	---	---	---	---	--

Légende des allergènes

1. Arachide, 2. Céleri, 3. Crustacés, 4. Céréales contenant du Gluten, 5. Fruits à coque, 6. Lait, 7. Lupin, 8. OEuf, 9. Poisson, 10. Mollusques, 11. Moutarde, 12. Sésame, 13. Soja, 14. Sulfites.

