



sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
S4 03/11 Au 07/11/25	Tarte fromage Poisson MCS au citron Petit pois/carottes Dessert lacté	Salade de chou blanc vinaigrette Œuf a la catalane (poivrons/tomates) Blé bio Pâtisserie	Salade pâtes /thon/féta Blanquette de veau Butternut rôti Fruit de saison	Salade verte Saucisse grillée Patate douce/haricots verts Fromage a la coupe	Crème Dubarry (chou fleur) Haut de cuisse de poulet rôti Pomme de terre quartier Fruit de saison
S1 10/11 Au 14/11/25	Pâtes Sauce bolognaise(bœuf bio haché) Laitage bio Fruit de saison	férié	Cèleri cuit rémoulade Brandade de poisson Fruit de saison	Duo de betterave crue/cuite persillée Riz a la cantonaise Fromage a la coupe Fruit de saison	Chou rouge/pommes/mimolette Goulash bœuf bio Haricots verts vapeur Pâtisserie
S2 17/11 Au 21/11/25	Duo salade/endives et dés d'emmental Couscous végétarien Semoule bio Dessert lacté bio	Thon mayonnaise Roti de porc et son jus Purée pomme de terre et patate douce Fruit de saison	Taboulé d'automne Escalope de dinde panée Haricots beurre Laitage bio	Carottes râpées /cacahuètes Filet cœur merlu MSC sauce citron Riz basmati Fromage a la coupe	Velouté poireaux/pomme de terre/kiri Sauté de mouton Chou fleur vapeur Fruit de saison
S3 24/11 Au 28/11/25	Cèleri cru vinaigrette Paella a la volaille Laitage	Houmous parfumé thym/citron Poisson meunière Épinard béchamel Fruit de saison	Pâtes(léguminettes) façon pesto Carottes Fromage Fruit de saison	Chou chinois/dès emmental Sauté de veau (façon osso bucco) Potimarron rôti Pâtisserie	Endives aux noix et bleu Poisson MSC a la provençale Polenta Laitage bio













