

MENUS du Lundi 3 novembre au Vendredi 28 novembre 2025

	du 3 novembre au 7 novembre 2025	du 10 novembre au 14 novembre 2025	du 17 novembre au 21 novembre 2025	du 24 novembre au 28 novembre 2025
lundi	Carottes râpées - Chou blanc - Salade de noix Steak haché  Pâtes Yaourts Fruits	Carottes râpées - Céleri rémoulade Spaghetti Carbonara Glace  Fruits	Charcuterie Filet de poisson  Riz Créole Pâtisserie  Fruits	Avocat - Potage - Carottes Sauté de volaille aux olives Riz Yaourt nature Fruits
mardi	Entrée chaude  Bœuf Bourguignon Pommes vapeur Crème dessert Fruits	FERIE	Carottes râpées - Chou blanc Côte de porc Poêlée de légumes  Yaourt aux fruits Fruits	Charcuterie Filet de poisson frit Poêlée de légumes  Pâtisserie Fruits
mercredi	Salade composée Filet de poisson Brocolis Fromage blanc Fruits	Chou blanc - Potage Brandade de morue Salade Liégeois Fruits	Pizza Tajine de poulet  Glace  Fruits	Croque-monsieur Spaghetti Bolognaise Yaourt aux fruits Fruits
jeudi	Céleri rémoulade - Macédoine mayonnaise Sauté de dinde Carottes Vichy Pâtisserie Fruits	Potage - Avocat Couscous Yaourt Fruits	Œuf mayonnaise - Taboulé Escalope de volaille Frites  Crème dessert Fruits	Salade composée Rôti de porc Haricots Bret. Crème dessert Fruits
vendredi	Hors d'œuvre Chili con carne Riz Petits- suisses Fruits	Betterave - salade composées Saucisse Lentilles Yaourt aux fruits Fruits	Potage aux légumes - Endives Poisson - sauce tomate Riz Yaourt Fruits	Chou blanc - Betterave Saucisse grillée Pâtes Yaourt Fruits

repas Viande : 14
repas Poisson : 5
repas sans viande ni poisson : 0

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole

Philippe Roche

Proviseur

Gwendal Thibault

Agent comptable

Cécile Cabiran

Infirmière