

Semaine n°48 : du 24 au 28 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade de pâtes BIO au basilic	Salade de lentilles vinaigrette	Potage potiron ou macédoine mayonnaise	Chou rouge vinaigrette 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Colin d'Alaska sauce bretonne 	Omelette	Croq végétarien 	Sauté de bœuf à l'orientale 
	Purée de pommes de terre	Carottes braisées 	Haricots verts braisés	Blé à la tomate	Semoule 
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré	Fromage frais aux fruits	Edam	Fondu président
 DESSERT	Flan nappé caramel	Poire	Banane 	Clémentine	Cocktail de fruits

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou chinois

* contient du porc

Semaine n°49 : du 1er au 5 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Pizza au fromage	Carotte râpée BIO au citron	Salade verte nature	Betteraves natures 	Saucisson sec* 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce aigre douce 	Chili sin carne 	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) 	Cassoulet *	Colin meunière 
	Chou-fleur et romanesco	(riz BIO)	***	***	Poêlée de légumes
 PRODUIT LAITIER	Emmental 	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Fraidou	Brie
 DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Orange	Purée pomme mangue	Banane 

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements