

Menus de la semaine





2025

Semaine N°47 du 17/11/2025 au 21/11/2025

| Control of the contro | 100 min 100 mi | | | | |
|--|--|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| | Lundi 17 NOVEMBRE | Mardi 18 NOVEMBRE | Mercredi 19 NOVEMBRE | droi+S Venfan+ Ii 20 NOVEMBRE | Vendredi 21 NOVEMBRE |
| Entrée | Chou-fleur emmental | Salade de pommes de terre HVE mimosa | Potage du jardinier | Céleri rémoulade | Salade de blé bio savoyarde |
| Plat protidique | Bœuf Charolais braisé | Boulettes d'agneau sauce tomate | Calamars à la Romaine | Quenelle nature béchamel | Oos colin MSC au pistou |
| Garniture | Lentilles bio au jus | Petits pois CE2 | Tortis bio tomatés à la sauce tomate | Riz bio au beurre | Carottes Vichy bio |
| Produit laitier | Vache qui rit | St Nectaire AOP à la coupe | Camembert HVE | Yaourt nature sucré | Tomme Blanche à la coupe |
| Dessert | Compote de pomme E | Flan vanille | Liégeois Chocolat | Poire abate | Banane |

^{*} Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

^{**} Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionements.



Certification environnemental niveau 2:

exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.



HVE: Haute valeur environemental



AOP: Appelation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



MSC: Pêche durable



