

Semaine du 17 au 21 novembre 2025



Petit Déjeuner : Café, Thé, Lait, Chocolat, Biscottes, Pain, Céréales, Beurre, Confiture, Viennoiserie (une fois par semaine)...

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	- Salade coleslaw - Chou rouge en salade Blanquette de volaille Riz cantonais végé - Riz - Salade verte - Tomme d'Aquitaine - Bleu d'Auvergne - Mousse au chocolat	- Assiette de charcuterie - Assiette de surimi mayonnaise - Fileté de poisson au cheddar Osso Bucco de veau à l'Italienne Gratin de chou fleur et pois chiches - Gratin de chou fleur - Salade verte - Saint Nectaire / Maroilles - Corbeille de fruits	- Pain de poisson Brochette de volaille au lard fumé - Boudin grillé Parmentier veggi - Pois cassés bio - Salade verte - Camembert - Crumble pomme / ananas	- Farci Poitevin - Betteraves ciboulette - Macédoine mayonnaise - Palette de porc sauce Barbecue Œufs cocotte à la ciboulette - Crumble de légumes au chèvre - Salade verte - Yaourt bio - Génoise roulée à la confiture de fraises	- Salade composée - Pizza jambon fromage - Pizza bolognaise Pizza 4 fromages - Salade verte - Fromage portion - Barre glacée
DINER	- Quiche Lorraine Émincé de veau à la crème - Champignons persillés - Salade verte - Coulommiers - Compote de pommes	- Potage de légumes - Tagliatelles à la carbonara - Salade verte - Reblochon - Tiramisu	- Salade d'endives à la Mimolette - Poisson meunière - Epinards à la mozzarella - Salade verte - Fromage blanc sucré - Tourteau fromage du Poitou	- Méli Mélo de légumes râpés - Gratin Auvergnat - Salade verte - Petits Suisse aux fruits - Corbeille de fruits	Bon appétit !

Le Proveedor, J. WICIAK La Gestionnaire, S. COUSINO QUINONES DE LEON

ALTERNATIVE VEGETALE

LOCAL

BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des effectifs

LOCAL FAIT MAISON

FAIT MAISON