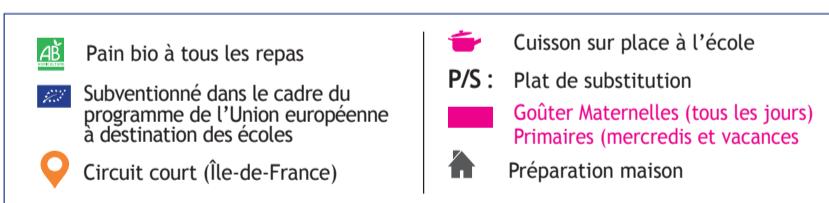




MENU DU 3 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Betteraves cuites BIO vinaigrette Ravioli au bœuf et Emmental BIO râpé P/S : ravioli aux légumes et Emmental BIO râpé Fromage blanc BIO et sucre Orange Gâteau au yaourt, compote pomme/ananas	Potage au potimarron BIO à la Vache Qui Rit Nems aux légumes et sauce Riz BIO pilaf Pomme BIO Pain de mie, barre de chocolat, jus de raisin	Mâche vinaigrette Pavé au quinoa et aux lentilles Petits pois BIO Yaourt BIO aromatisé Banane, croissant	Sauté de veau BIO à la catalane (tomates, poivrons, oignons) P/S : quenelle nature à la catalane Haricots verts (ail, huile d'olive) St Nectaire AOP Brownie au chocolat Poire, pain de campagne BIO , beurre	Carottes BIO vinaigrette Lieu noir frais, au sel de Guérande Purée Marianne (épinards, pommes de terre, amandes effilées, Emmental râpé) Crème dessert BIO et équitable au chocolat Kiwi, crêpe
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Sauté de poulet BIO sauce coco/curry P/S : boulettes de soja BIO sauce coco/curry Blé BIO pilaf Cantal BIO Orange Pain de mie, confiture, compote pomme BIO	FÉRIÉ	Céleri BIO rémoulade Dos de merlu, meunière Chou fleur BIO béchamel Suisse BIO et sucre Pomme BIO , pain au chocolat, lait BIO	Chou blanc BIO vinaigrette Coquillettes sauce tomate et Emmental râpé BIO Crème BIO vanille Kiwi, pain de campagne BIO , beurre	Sauté de bœuf BIO Stroganoff (paprika) P/S : omelette BIO demi lune et ketchup Carottes BIO Brie BIO Poire Choco BN, yaourt BIO et sucre
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Carottes râpées BIO vinaigrette Pommes de terre BIO au Reblochon AOP Yaourt BIO et sucre Compote BIO pomme/poire Kiwi, pain de campagne BIO , confiture	Potage à l'oseille et à la Vache Qui Rit Riz BIO pilaf Bolognaise de lentilles BIO Pomme BIO Pain de mie, barre de chocolat, jus d'orange	Taboulé BIO Sauté d'agneau BIO au cumin P/S : dos de merlu, au cumin Petits pois/carottes Fromage blanc BIO et sucre Poire, gaufre	<i>Menu établi d'après les propositions d'un groupe d'élèves de Paul Langevin</i> <i>Communiqué ultérieurement</i>	Laitue vinaigrette Pizza des cimes (pommes de terre, Raclette, Mozzarella, Emmental) Babybel BIO Môelleux au chocolat Muffin, suisse BIO et sucre
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise) Sauté de pintade sauce forestière (champignons) P/S : dos de merlu sauce forestière Haricots verts BIO Yaourt BIO aromatisé Pomme BIO , palmitos	Potage au potiron BIO et à la Vache Qui Rit Quenelle nature sauce aurore (tomate, crème) Riz BIO pilaf Orange Pain de campagne BIO , beurre, jus multifruits BIO	Rôti de veau BIO aux herbes de Provence P/S : galette de blé/pois Épinards BIO béchamel Chèvre BIO Banane Pain au lait, fromage blanc BIO et sucre	Moules à la crème Frites BIO Suisse BIO aromatisé Compote BIO pomme/fraise Clémentine, pain de mie, confiture	Chou rouge BIO vinaigrette Sémoule BIO aux pois chiches BIO et petits légumes Flan caramel BIO Kiwi, baguette BIO , pâte à tartiner

Bon
appetit



Conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022 fixant les modalités d'étiquetage de l'origine des viandes autres que bovines en restauration, les viandes (de bœuf, veau, agneau, porc, volaille) sont

Viandes autres que bovines en fortification, les viandes (boeuf, veau, agneau, porc, volaille) sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 dit INCO du 22/11/2011, les menus peuvent contenir : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l. Lupin, mollusques.

**Pour plus
d'informations,
flashez le QR code**



Restauration collective municipale

La municipalité a fait le choix d'une restauration collective en régie pour maîtriser l'ensemble des aspects de ce service public accessible à toutes et tous. Avoir le choix des matières premières, des producteurs, des menus, du soin culinaire, de la nutrition, du goût dans l'assiette et le savoir-faire d'un mode opératoire sans plastique ; tout cela est possible grâce aux équipes de la restauration municipale.

