

Menus du 24 au 28 novembre 2025

Lundi 24 novembre

Carottes râpées
Lasagne à la bolognaise
Tarte à la noix de coco

Mardi 25 novembre

Macédoine de légumes
Boulette de volaille sauce
normande
Semoule
Orange

Jeudi 27 novembre

Repas alternatif

Salade d'endives à
l'emmental
Omelette sauce tomate
Riz
Yaourt nature

Vendredi 28 novembre

Salade verte/ croûtons
Gourmet d'Alaska
Gratin de patate douce
Liégeois vanille

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.

Menus du 1^{er} au 5 décembre 2025



<u>Lundi 1^{er} décembre</u>	<u>Mardi 2 décembre</u>	<u>Jeudi 4 décembre</u> <u>Repas alternatif</u>	<u>Vendredi 5 décembre</u>
Choucroute avec chou, saucisse de Francfort, saucisse fumé, saucisson à l'ail, pommes de terre	Feuilleté au fromage	Salade de lentilles	Pâtes au pesto
Croq'lait	Haricots verts à la persillade	Nuggets de blé	Beignets de calamars
Compote	Poulet rôti	Epinards à la béchamel	Gratin de légumes
	Fruit	Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.