



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 24 AU 28/11/25

DU 01 AU 05/12/25

LUN.

MÂCHE BETTERAVES
CUISSÉ DE POULET   RÔTI AU JUS
BOULGOUR 
YAOURT NATURE* 


CROZET SAUCE FROMAGE TARTIFLETTE, LARDON
EMMENTAL ET OIGNONS FRITS

FROMAGE BLANC* 
FRUIT DE SAISON* 

MAR.

MENU VÉGÉTARIEN

NUGGETS DE FROMAGE + KETCHUP
COQUILLETES SEMI-COMPLÈTES 
COULOMMIERS* 
FRUIT DE SAISON* 




CAROTTES RÂPÉES ET DÉS DE CANTAL* 
PARMENTIER À LA VOLAILLE KEBAB, EDAM ET
PURÉE DE PDT
TARTE AU FLAN

MER

CHOU BICOLORE  ET DÉS DE MIMOLETTE
HACHIS PARMENTIER DE BOEUF   
COMPOTE

SOUPE AUX ÉPINARDS ET EMMENTAL RÂPÉ
RÔTI DE BOEUF    ET SON JUS CHAUD
SEMOULE AUX RAISINS 
FRUIT DE SAISON* 



JEU.

SOUPE DE POIS CASSÉS ET EMMENTAL RÂPÉ 
RÔTI DE PORC AU JUS 
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FRUIT DE SAISON* 

MENU VÉGÉTARIEN

OMELETTE SAUCE CHILI VÉGÉTAL HARICOT ROUGE 
TORTIS EMMENTAL 
YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON* 

VEN.

FILET DE SAUMON SAUCE CRÈME HERBES
FONDUE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE 
FROMAGE BLANC SAVEUR FRAISE 
CAKE À LA FLEUR D'ORANGER

COLIN D'ALASKA DÉS SAUCE AU CERFEUIL
ÉPINARDS ET RIZ 
POINTE DE BRIE* 
FRUIT DE SAISON* 

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)

