



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

17/11/2025

Rillettes de thon

Tarte au fromage

Salade verte bio

Daube de bœuf bio

Bio gnocchis gratinés à la tomate (plat unique)

Purée de pommes de terre bio

Poêlée de légumes bio

Yaourt nature bio + sucre

Cantal

Kaki bio

Clémentine bio

Corbeille de fruits BIO



MARDI

18/11/2025



Carottes bio râpées vinaigrette

Chou rouge bio féta vinaigrette

Salade verte bio

Bio bolognaise végétale

Carbonara végétale mascarpone, potimarron, champignons

Pâtes coquillettes bio + fromage râpé

Fondue de poireaux bio

Yaourt bio aromatisé vanille

Bûche du Pilat

Cookies

Tarte bressane au sucre

Corbeille de fruits BIO



JEUDI

20/11/2025

Salade de betteraves & pommes bio

Velouté de légumes bio

Salade verte bio

Dahl de lentilles corail

Poisson meunière & citron

Riz bio valencienne

Gratin de choux fleurs bio

Fromage blanc nature bio + sucre

Fourme d'Ambert

Salade de fruits bio frais

Kiwi bio

Corbeille de fruits BIO



VENDREDI

21/11/2025

Concombre bulgare bio

Salade Coleslaw bio

Salade verte bio

Bio haricots blancs façon loubia

Bio poulet rôti

Boulgour bio parfumé

Petits pois & navets bio

Yaourt bio aromatisé pêche

Camembert bio

Fromage blanc bio aux éclats de spéculoos

Bio crème dessert chocolat

Corbeille de fruits BIO



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à la cuisine centrale