



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

01/12/2025

Betteraves bio vinaigrette
Salade de choux fleurs bio
Salade verte bio

Sauté de poulet bio* sauce aux olives
Blanquette végétarienne aux haricots blancs

Semoule bio aux épices
Petits pois navets bio au jus

Yaourt nature bio + sucre
Pont l'évêque

Bio riz au lait
Bio crème dessert caramel
Corbeille de fruits BIO

MARDI

02/12/2025

Crêpe au fromage
Rillettes de thon
Salade verte bio

Bio parmentier potimarron de lentilles (plat unique)

Poisson pané & citron

Purée de pommes de terre bio
Trio de légumes bio

Yaourt bio aromatisé fraise
Camembert bio

Clémentine bio
Banane bio chocolat coco
Corbeille de fruits BIO

JEUDI

04/12/2025

Salade Coleslaw bio
Endive bio aux noix
Salade verte bio

Tartiflette végétale (plat unique)

Bio croque tofu provençal

Pâtes torsades bio
Fenouil à la provençal

Fromage blanc nature bio + sucre
Cantal

Orange bio
Salade de fruits bio frais
Corbeille de fruits BIO

VENDREDI

05/12/2025

Salade de concombre bio surimi
Salade d'automne (céleri, pomme, raisin, curry)
Salade verte bio

Fan de patates douces au chèvre

Emincé de veau bio à l'estragon

Riz bio pilaf
Epinards bio à la crème

Yaourt bio aromatisé pêche
Bûche du Pilat

Tarte aux pralines
Gâteau brownie
Corbeille de fruits BIO

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à
la cuisine
centrale