



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi

17-nov

Salade de Choux Chinois (10)
Nuggets de Poulet et Ketchup (1; 3; 7)
Haricots Plats
Biscuit
Crème Chocolat BIO (7)



Mardi

18-nov

Origine Viande

FRANCE

Taboulé à l'Oriental (1)
Haut de Cuisse de Poulet Rôti au Basilic (au Thym)
Épinards BIO à la Crème (10)
Yaourt Nature et Sucre
Clémentine



Mercredi

19-nov

Origine Viande

FRANCE

Potage de Légumes
Sauté de Porc
Courgettes BIO Sautées
Compote
Gâteau de Riz (7)



Jendredi

20-nov

Salade de Chou Fleur BIO
Gratin de Pâtes aux Légumes "Maison" (1; 3)
Fromage
Purée à la Fraise BIO



LISTE DE ALLERGÈNES :

- 1 CEREALES contenant du GLUTEN
- 2 CRUSTACES
- 3 ŒUFS
- 4 POISSONS
- 5 ARACHIDES
- 6 SOJA
- 7 LAIT
- 8 FRUITS A COQUES
- 9 CELERI
- 10 MOUTARDE
- 11 GRAINES DE SESAME
- 12 SULFITES
- 13 LUPIN
- 14 MOLLUSQUES

Vendredi

21-nov

Salade de Haricots verts BIO (10)
Filet de Poisson MSC au Lait de Coco (4; 7)
Röstis de Légumes
Pomme
Yaourt aux Fruits (7)



Le Responsable de production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

legende :



Indication
Géographique
Protégée



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Label rouge



Association qui participe à la
Meilleure Qualité Alimentaire



Produits préparés 100%
par nos Cuisiniers



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



Repas sans
Protéines Animales



Poissons issus de
la Pêche Durable



MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi	17-nov	Salade de Choux Chinois (10) Croq'Fromage Végétalement Bon Haricots Plats Biscuit Crème Chocolat BIO (7)	
Mardi	18-nov	Taboulé à l'Oriental (1) Boulettes de Lentilles vertes BIO Épinards BIO à la Crème (10) Yaourt Nature et Sucre Clémentine	
Mercredi	19-nov	Potage de Légumes Galettes de Soja/Épinards Courgettes BIO Sautées Compote Gâteau de Riz (7)	LISTE DE ALLERGÈNES : 1 CEREALES contenant du GLUTEN 2 CRUSTACES 3 ŒUFS
Jeudi	20-nov	Salade de Chou Fleur BIO Gratin de Pâtes aux Légumes "Maison" (1; 3) Fromage Purée à la Fraise BIO	4 POISSONS 5 ARACHIDES 6 SOJA 7 LAIT 8 FRUITS A COQUES 9 CELERI
Vendredi	21-nov	Salade de Haricots verts BIO (10) Filet de Poisson MSC au Lait de Coco (4; 7) Röstis de Légumes Pomme Yaourt aux Fruits (7)	10 MOUTARDE 11 GRAINES DE SESAME 12 SULFITES 13 LUPIN 14 MOLLUSQUES

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

Le responsable production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

LEGENDE :



Indication
Géographique
Protégée



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Label rouge



Association qui participe à la
Meilleur Qualité Alimentaire



Produits préparés 100%
par nos cuisiniers



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



Repas sans
Protéines Animales



poissons issus de
la pêche Durable