

Semaine du 17/11/2025 au 21/11/2025

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement. Les menus sont supervisés par une diététicienne.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée Céleri Rémoulade 13-8-2	Batavia dés de fromages   13	Soupe réalisée par les enfants du centre  10	Pâté de foie 13-4	Soupe de légumes   10
Plat Lasagnes   4-10	Basse côte 	Boulette de viande Sauce Tomate 	Filet de Colin Meunière  4-5	Quenelle Sauce Aurore  4-2
Garniture	Pommes de terre – Salsifis Carottes  	Semoule / ratatouille  4	Purée   10	Riz 
Produit Laitier Fromage 10		Petit suisse	Yaourt Vanille  10	Petit Suisse 10
Dessert Crème Montblanc Vanille 10	Gâteau de Savoie garni de crème patissière  4-2	Fruit	Fruit	Fruit

Allergènes

1 crustacés

3 fruits à coque

5 poisson

7 soja

9 arachide

11 sulfites

13 moutarde

2 œufs

4 gluten

6 graine de sésame

8 céleri

10 lait

12 lupin

14 mollusques



Fait Maison



Produit surgelé,
cuisiné et préparé
dans nos locaux



Qualité Bleu
Blanc Cœur



Produit local



Produit BIO