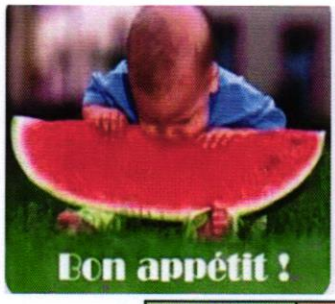


MENU

Du 09 au 13 novembre 2026

	P'tit Déj'	Déjeuner	Dîner
Lundi	Pain Beurre Confiture Céréales Jus de fruit Yaourt Café Lait Boisson chocolatée	Choux-rouge aux pommes / Rosette cornichon / Haricots verts	Carottes râpées
		Chili con carne / Poisson meunière / Mélange mexicain / Riz	Penne carbonara
		Assortiment de fromages	Fromage
		Fruit / Assortiment de yaourts / Compote biscuit	Fruit / Salade ananas-kiwi
Mardi		Potage Dubarry / Céleri rémoulade / Betterave	
		Sauté de dinde / Boeuf braisé / Petits pois / Purée	
		Assortiment de fromages	
		Fruit / Assortiment de yaourts / Crème spéculoos	
Mercredi		FÉRIÉ	
Jeudi		Carottes râpées crumble / Pois chiche à la mangue / Taboulé	Céleri à l'indienne
		Roti de porc charcutière / Boulettes végétariennes / Gratin choux fleur / pommes de terre wedges	Flammenkuche
		Assortiment de fromages	Fromage
		Fruit / Assortiment de yaourts / Gaufre	Fruit / Compote
Vendredi		Soupe de légumes / Salade d'agrumes / Pâté en croute	
		Poulet / Filet de poisson basquaise / Haricots verts / Macaroni	*BON WEEK-END*
		Assortiment de fromages	
		Fruit / Assortiment de yaourts / Cocktail de fruits	

Le Proviseur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. POLESE

EGALIM = (SIQO + Bio + Local). Sous réserve d'approvisionnement

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16 mars 2017)Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015.