



MENU

Du 17 au 21 novembre 2025

	P'tit Déj*	Déjeuner	Dîner
Lundi		Haricots beurre à l'échalotte / Céleri à la provençale / Salade grecque Poisson sauce chien / Cordon bleu / Purée / Gratin de potiron Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Beignet framboise	Carottes râpées Paupiette de veau / Spätzle Fromage Fruit / Mousse coco
Mardi	Pain Beurre Confiture	Endives aux noix / Salade de maïs / Salade piémontaise Bolognaise / 3 fromages / Penne Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Banane-orange	Houmous Nuggets de volaille / Riz à la tomate Fromage Fruit / Entremet café
Mercredi	Céréales Jus de fruit Yaourt Café Lait	Frisée aux lardons / Champignons à la grecque / Potage petits pois Mitonné de bœuf / Quiche lorraine / Blé / Duo de haricots verts Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Compote	Iceberg Escalope à la crème / Frites Fromage Fruit / Cake aux poires
Jeudi	Boisson chocolatée	Betteraves / Carottes râpées / Friand Stick mozzarella / Sauté de dinde / Riz bio / Choux fleurs béchamel bio Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Compote bio	Macédoine Mayonnaise Pizza royale / salade verte Fromage Fruit / Fruits au sirop
Vendredi		Pâté de campagne / Salade de concombre / Chou râpé au citron Longe de thon / Merguez / Pomme de terre rissolées / Ratatouille Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Crème aux oeufs	<i>Bon week-end</i>

Le Proviseur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. POLÈSE

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.