

Menu de la semaine

du 10 au 14 novembre 2025

	Lundi 10	Mardi 11 Fête De L'Armistice	Jeudi 13	Vendredi 14
ENTREE	Pâté  ou : Pâté de volaille		Salade aux deux lentilles  	Salade de Mâche 
PLAT	Sauté de porc   au caramel ou : Boeuf bourguignon			filet de colin à la ciboulette
GARNITURE	Petits pois carottes 		Ratatouille Semoule 	Gratin de poireaux 
DESSERT	Orange 		Crème chocolat  	Gateau de carottes  maison
DIVERS	Sans pain		Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme de Roquecanude  

 Fait maison  Agriculture Biologique  Produit local  Aide UE à destination des écoles - Fruits

Les menus et les recettes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.

Fromage blanc, petit suisse, yaourt nature et Késako sont servis sans sucre, produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Toutes les crudités et cuites sont servies sauce à part, produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

Allergènes par plat

	lactose	gluten	crustace	oeufs	poisson	soja	fruits a coque	celeri	moutarde	sesame	lupin	mollusques	anhydride	arachide
10 novembre 2025														
Pâté de volaille	×	×												
Pâté	×													
Boeuf bourguignon													×	
Sauté de porc au caramel								×						
Petits pois carottes														
Orange														
Sans pain														
13 novembre 2025														
Salade aux deux lentilles		Trace												
Semoule		×				Trace								
Ratatouille	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×				
Crème chocolat	×													
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
14 novembre 2025														
Salade de Mâche														
filet de colin à la ciboulette	×				×								×	
Gratin de poireaux	×	×												
Gateau de carottes maison	×	×		×			×							
Pain Ferme de Roquecanude		×					×			×				

Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présents à l'état de trace.