

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange / Salade western: haricots rouges, poivron, maïs / Salade de chou blanc Sri Lankaise: chou blanc, sauce mangue / Watalappan: flan à la cannelle

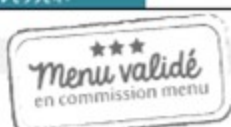
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)			Salade verte aux croutons	Betteraves vinaigrette BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf			Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)
	Duo haricots verts et beurre à l'ail			Petit pois au jus	****
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature et sucre			Coulommiers	Fromage frais aux fruits
DESSERT	Madeleine			Flan à la vanille	Pomme (HVE)

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Taboulé (semoule BIO)		Salade de chou blanc Sri Lankaise	Céleri rémoulade BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus	Parmentier de jambon S/P Parmentier de jambon de volaille		Curry de poisson au lait de coco	Tortis BIO bolognaise Végé
	Pomme de terre rissolée	***		Riz créole BIO	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé BIO	Brie		Fraidou	Gouda
DESSERT	Poire (HVE)	Orange BIO		Flan à la cannelle	Liégeois chocolat

Le picto **BIO** indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits **BIO**, l'ingrédient **BIO** sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements