

Menu hebdomadaire du 17 au 21 novembre 2025

Lundi 17 novembre

 Baguette 

Potage crécy

Filet de volaille 
Sauce champignons

Brocolis 

Purée de fruit

Goûter : Pain 
Pâte à tartiner
Jus de fruits 



Mardi 18 novembre

 Baguette 

 Chou blanc 

Riz cantonnais

Yaourt vanille 

 Fruit de saison 

Goûter : Pain 
Confiture
Lait équitable au
chocolat

Mercredi 19 novembre

 Baguette 

Blanquette de veau 

Semoule 

Emmental 

Fruit de saison 

Goûter :
 Gâteau noisette 
Fruit de saison 

Jeudi 20 novembre

 Baguette 

Salade verte 

 Lasagnes de légumes 

 Fromage blanc 

Miel

 Fruit de saison 

Goûter : Pain 
Fromage à tartiner
Jus de fruit 

Vendredi 21 novembre

 Baguette 

Colin*meunière Citron

Epinards  à la crème

 Cantal 

Moelleux chocolat 

Goûter : Palet breton 
Fruit de saison 

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée
	Approvisionnement local
	Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo
	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
	Menu végétarien
*	Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seul le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelles autres jours.

Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).