## Menu hebdomadaire du 24 au 28 novembre 2025



Lundi 24 novembre



Saucisse de toulouse (s :porc : saucisse de Volaille)

Lentilles 🗥

Emmental 🗥

Purée de fruit

Goûter : Pain 
Confiture
Lait équitable

Mardi 25 novembre



Colin\* sauce beurre citron

Haricot vert 🗥



Gâteau au yaourt à la poire 🗥

Goûter : Croissant AB

Lait AB

Fruit de saison AB

Mercredi 26 novembre

🅦 Baguette

Coleslaw

Emincé de Bœuf 🧐 Sauce au bleu

Boulgour Fromage blanc 🕮 Confiture

Goûter : Pain 
Chocolat
Lait équitable

Jeudi 27 novembre



€Salade verte 🗥

Quiche au fromage

Fromage blanc Aux fruits

≝Fruit de saison 🗥

Goûter :
Gateau au citron AB
Fruit de saison AB

Vendredi 28 novembre



Crème de courgette 🗥

Gnocchi gratiné sauce champignons

Fromage à tartiner



Goûter : Pain

Fromage à tartiner

Fruit de saison

AB	Agriculture BIO
	Label Rouge
BLEU BLANC COEUR	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
Vigitarian	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).