

MENU DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI

Salade de blé au pistou

Classique : Calamars à la romaine

Végétarien : Œufs durs béchamel

Carottes BIO à la crème BIO

Verchicors

Flan au chocolat



JEUDI

Velouté de légumes du chef

Classique : Croziflette

Végétarien : Omelette nature et
gratin de crozets au fromage à tartiflette

Petit suisse aromatisé

Fruit BIO de saison



MARDI

Salade verte

Classique : Emincé de volaille basquaise

Végétarien : Chakalaka (haricots blancs, pois
chiches, légumes)

Semoule Bio

Petit moulé nature

Fruit de saison



VENDREDI

Carottes râpées et coriandre

Curry de légumes doux (lait de coco, patate douce,
carottes, pois chiches)

Riz BIO du plat complet

Yaourt nature BIO

Gâteau de noix de coco du chef



FETE DES LANTERNES