

MENU DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI

Céleri râpé frais Bio rémoulade



Classique : Sauté de volaille à la dijonnaise



Végétarien : Galette de quinoa à la provençale

Haricots blancs à la tomate



Fromage blanc nature BIO local



Fruit de saison

MARDI

Salade iceberg

Tarte au fromage fraîche

Poireaux frais et pommes de terre béchamel



Camembert BIO



Crème caramel (ferme du Chambon)



JEUDI

Carottes râpées Bio



Classique : Rissolette de veau

Végétarien : Nuggets végétal

Purée de courge



Yaourt nature Bio



Eclair au chocolat

VENDREDI

Classique : Terrine de campagne

Blanquette de poisson



Végétarien : Œuf dur mayonnaise

Bolognaise végétale Bio



Pâtes BIO



Tartare ail et fines herbes

Fruit BIO de saison

