

du 17 novembre au 21 novembre 2025

## LUNDI

Salade verte (BIO)  
vinaigrette  
au maïs



Poêlée végétale  
sauce à l'ancienne

Riz créole  
(BIO)



Raisin blanc

Cuisse de poulet  
sauce Bercy

Carottes glacées (BIO)  
pomme de terre

Tomme blanche  
(IGP)



Yaourt nature  
(BIO)



## MARDI

## MERCREDI

Salade de tomates  
Mimosa, vinaigrette

Ragout de langue  
de bœuf  
façon carbonnade

Poêlée de légumes  
d'automne

Flan vanille  
Caramel

Brochette de poisson  
sauce tartare (MSC)



Purée de panais  
pommes de terre

Fromage  
chanteneige

Gâteau Basque

## JEUDI

## VENDREDI

Salade de choux et  
carottes façon Coleslaw

Sauté de bœuf (LR)  
à la bourguignone



Duo d'haricots  
Pomme de terre cube

Fromage blanc  
nature (BIO)



Les signes d'indentification de qualité et d'origine (SIQO) :



L'aide de UE à destination des écoles :



**1 menu  
100% BIO  
par semaine**

Pour connaître la liste des  
allergènes présents dans  
chaque composants du menu,  
scannez le QR code ci-contre.

