

MENUS

Du 16 au 20 novembre 2026



TOUQUES

LUNDI

Velouté d'hiver
Curry d'agneau
Carottes vichy
Cantal
Semoule au lait

MARDI

Betteraves râpées 
Gratin de macaroni au thon
Saint Môret bio 
Fruit de saison 

MERCREDI

Charcuterie
Lasagnes à la bolognaise
Salade verte 
Fromage
Fruit de saison 

JEUDI

Salade de lentilles
Rôti de porc au miel et à la moutarde 
Petits pois
Yaourt nature sucré
Pétales de chocolat

VENDREDI



MENU ANTILLAIS
Salade avocat/crevettes
Colombo de poulet/Riz créole
Fromage de brebis
Tarte coco



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Programme UE, un fruit à l'école



Un verre de lait est proposé à chaque repas avec la participation de l'aide UE à destination des écoles

Féculent - Fruit/Légume - Produit laitier - Viande/Oeuf/Poisson - Produit sucré

Informations allergènes : présence possible d'arachide, céleri, crustacés, céréales contenant du gluten, fruits à coque, lait, lupin, œuf, poisson, mollusques, moutarde, sésame, soja, sulfites.

Les menus peuvent varier en fonction des livraisons.