



AU MENU

Du **lundi 16 novembre 2026** au **vendredi 20 novembre 2026**

Menu



MARDI

- *Salade casse-noix BIO
- Rémoulade de Céleri et radis noir à la dijonnaise
- Betterave à la Maconnaise
- Emincé de veau à la Bourguignonne Bio
- La Tartouille Bourguignonne
- La Bourgogne Croquante
- Gratin pomme de terre BIO à la Dijonnaise
- Petits-suisses aux fruits
- Corbeille de fruits
- La Compote de pommes et coulis de cassis

JEUDI

- Salade verte Mêlée aux oeufs durs
- Salade de pomme de terre BIO
- Quinoa BIO en salade d'hiver
- Puchero BIO
- Pavé florentin BIO
- Petits pois au jus
- Mélange de céréales BIO
- Produits laitiers
- Corbeille de fruits

VENDREDI

- Salade verte mêlée
- Endives au bleu
- Carottes râpées BIO à l'orientale
- Filet de poisson façon sauce Chimichurri
- Tacos veggie
- Mousse de Brocolis BIO
- Riz Pilaf de Camargue
- Produits laitiers
- Corbeille de fruits
- Tartes au Flan

LUNDI

- Salade verte BIO aux dés d'emmental
- Blettes mimosa
- Poireaux vinaigrette
- Diots de Savoie BIO Local au vin blanc
- Quenelles Nature sauce Aurore
- Poêlée Légumes oubliés
- Crozets BIO
- Produits laitiers
- Corbeille de fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités logistiques ou d'approvisionnement.

Ici, on mange écolo

on dit stop au gaspillage !



LE DÉPARTEMENT