



AU MENU

Du **lundi 23 novembre 2026** au **vendredi 27 novembre 2026**

LUNDI

- Salade verte BIO au petit chèvre 
- Chou Bicolore en salade
- Salade de Mache garnie
- Raviolis aux légumes BIO & à la tomate 
- Sauce aux Petits Légumes
- Spaghetti BIO 
- Plateau de fromages BIO Local 
- Corbeille de fruits
- Cocktail de Fruits

MARDI

- Salade verte BIO aux maïs 
- Salade de Haricots Blanc BIO 
- Salade de lentilles BIO Local 
- Boeuf Foyot BIO 
- Couscous Végétarien BIO 
- Carottes Braisées BIO local 
- Semoule couscous BIO Local 
- Plateau de fromages BIO Local
- Corbeille de fruits 

JEUDI

- Salade verte Mêlée aux dés d'emmental
- Coeur d'artichaut vinaigrette
- Velouté de potimarron BIO aux éclats de Marron 
- Filet de poisson sauce rouille
- Cake Champignons noisettes
- Haricots verts au beurre
- Pomme Vapeur
- Yaourt aux fruits BIO Local 
- Corbeille de fruits
- Gaufre au sucre

VENDREDI

- Salade verte mêlée
- Salade Slovaque
- Fenouil émincé en vinaigrette
- Andouillette à la moutarde
- Tarte polenta reblochon BIO 
- Epinards à la crème BIO 
- Petit Epeautre Pilaf BIO Local 
- Plateau de fromages BIO Local 
- Corbeille de fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement indépendantes de notre volonté

Ici, on mange équilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !



LE DÉPARTEMENT