



Novembre 2025

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 03/11/25 au 09/11/25	<p>Betteraves bio en salade Merlu au four Gnocchi à la Florentine Tartare Yaourt bio</p>	<p>Salade verte aux croûtons Spaghetti bio (+emmental) et sa Bolognaise Fromage à la coupe « Fruit de saison »</p>		<p>Salade Western Omelette Petit pois mijotés Fromage bio Petit suisse</p> <p></p>	<p>Pâté de campagne et cornichons Colin à la Normande Carottes bio à la ciboulette Fromage à la coupe Compote Bio</p>
Du 10/11/25 au 16/11/25	<p>Céleri rémoulade Saucisses de Strasbourg Ecrasé de courges d'Artigues Fromage bio Yaourt aromatisé</p>	<p><u>Féié</u> <u>Armistice 1918</u></p>		<p><u>Menu Royaume-Uni</u> Coleslaw Fish and Chips -  Crumble de fruits et sa crème fouettée</p>	<p>Salade de perles à l'aneth Quenelle sauce Aurore Brocoli au naturel Fromage bio Fruit</p> <p></p>
Du 17/11/25 au 23/11/25	<p>Salade de blé (Ebly) bio Galette fromagère Haricots beurre à la forestière Fromage à la coupe « Fruit de saison »</p> <p></p>	<p><u>Menu Oriental</u> Couscous garni (Légumes, boulette, poulet...) Semoule bio Fromage Salade de fruits à la cannelle</p> <p></p>		<p>Pizza Jambon de Paris Gratin de choux fleur à l'emmental Fromage à la coupe Yaourt bio</p>	<p>Macédoine de légumes Hoki et crème de Butternut Penne Rigate bio Fromage à la coupe Flan nappé caramel</p>
Du 24/11/25 au 30/11/25	<p>Salade de choux Rôti de porc aux olives Polenta bio Fromage Bio Liégeois vanille</p>	<p>Velouté de « Potiron bio » Curry de Haricots rouges Riz basmati Fromage « Fruit de saison »</p> <p></p>		<p>Carottes râpées Hachis Parmentier de la Mer Fromage à la coupe Compote Bio</p>	<p>Taboulé à la semoule bio Emincé de dinde aux champignons Salsifis braisés Fromage Laitage Bio</p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"