******MENUS DU MOIS DE novembre 2025**

Les plats suivis d’une toque sont préparés sur place par l’équipe de restauration

Appellation d’origine protégé

Produit issu de l’agriculture biologique

Appellation d’origine contrôlé

Indication géographique protégée

Label rouge

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  LUNDI 3 | MARDI 4 | MERCREDI 5 | JEUDI 6 | VENDREDI 7  |
| Pois chicheŒufs dur florentineFFruit | Salade verte au fromageVol au ventCrème dessert | Salade haricots vertsSauté de porc à la moutardeSemouleFFruit | Endives au bleuPoisson en saucePurée Fruit | Macédoine de légumesCordon bleu SalsifisF Compote |
| LUNDI 10 | MARDI  | MERCREDI 12 | JEUDI 13 | VENDREDI 14 |
| Rosette cornichonCalamar a la romaineHaricots plats pdtFCompote | ferié | Carottes râpéesBlanquette de veau RizFGlace | Cèleri rémouladeQuenelle champignons et petits légumesFFruit | SurimiBœuf a la provençaleCarotteFPâtisserie |
| LUNDI 17 | MARDI 18 | MERCREDI 19 | JEUDI 20 | VENDREDI 21 |
| Salade verte a l’emmentalPates bolofruit | Salade de lentillesCarré de seitanPoêlée de légumesFPâtisserie | Salade h verts Croque mrYaourtFruit | Radis beurrePoulet rôtiPomme noisetteFFruit | Quiche LorainePoisson fraisSalsifisCompote |
| LUNDI 24 | MARDI 25 | MERCREDI 26 | JEUDI 27 | VENDREDI 28  |
| Œufs dursBoulette d’agneauSemouleFCompote | Salade de rizPoisson en saucePurée de légumesYaourtPâtisserie | ConcombreJambon cuitPatesFCompote | Friand au fromageBœuf bourguignonHaricots platsFruit | Salade verte Gratin savoyardYaourtFruit |



Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu’en soit la raison.

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l’équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l’équilibre nutritionnel.

F= Fromage ou produit laitier