****C:\Users\mairie\Desktop\fr_IGP_4c-e1520239735803-150x150.pngAB.svg**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 chiche  Œufs dur florentine  F  Fruit | Salade verte au fromage  Vol au vent  Crème dessert | Salade haricots verts  Sauté de porc à la moutarde  Semoule  F  Fruit | Endives au bleu  Poisson en sauce  Purée  Fruit | Macédoine de légumes  Cordon bleu  Salsifis  F  Compote |
| LUNDI 10 | MARDI | MERCREDI 12 | JEUDI 13 | VENDREDI 14 |
| Rosette cornichon  Calamar a la romaine  Haricots plats pdt  F  Compote | ferié | Carottes râpées  Blanquette de veau  Riz  F  Glace | Cèleri rémoulade  Quenelle champignons et petits légumes  F  Fruit | Surimi  Bœuf a la provençale  Carotte  F  Pâtisserie |
| LUNDI 17 | MARDI 18 | MERCREDI 19 | JEUDI 20 | VENDREDI 21 |
| Salade verte a l’emmental  Pates bolo  fruit | Salade de lentilles  Carré de seitan  Poêlée de légumes  F  Pâtisserie | Salade h verts  Croque mr  Yaourt  Fruit | Radis beurre  Poulet rôti  Pomme noisette  F  Fruit | Quiche Loraine  Poisson frais  Salsifis  Compote |
| LUNDI 24 | MARDI 25 | MERCREDI 26 | JEUDI 27 | VENDREDI 28 |
| Œufs durs  Boulette d’agneau  Semoule  F  Compote | Salade de riz  Poisson en sauce  Purée de légumes  Yaourt  Pâtisserie | Concombre  Jambon cuit  Pates  F  Compote | Friand au fromage  Bœuf bourguignon  Haricots plats  Fruit | Salade verte  Gratin savoyard  Yaourt  Fruit |



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