DEJEUNER - SEMAINE 45 /
2026

LUNDI 02/11

Salade verte

Celeri remoulade

Cordon bleu de volaille

Crousti fromager

Ecrasé de pomme de terre a l'huille d'olive

Haricots verts persilles

Fromage du jour

Yaourt en seau

Assortiment de fruits de saison

MARDI 03/11

Salade verte

Betteraves en des vinaigrette

Boulette de boeuf sauce tomate

Filet de colin a la creme

Riz de camargue igp

Duo brocolis chou fleur

Fromage blanc en seau

Fromage du jour

Assortiment de fruits de saison

JEUDI 05/11

menu végétarien

Salade verte

Macedoine mayo

Bolognese végétale

Penne bio

Fromage rapé

Yaourt en seau

Fromage du jour

Assortiments de desserts

VENDREDI 06/11

Salade verte

Haricot vert en salade

Saucisses végétale

Saucisses de toulouse

Duo de carottes

Semoule bio

Fromage blanc en seau

Fromage du jour

Assortiment de fruits de saison

Menu conseillé Bio
Local Végétarien Fait Maison
Aide UE à destination des écoles *Assaisonnement à part

MUNINGER Corinne
La Principale

DUCHATEAU Corinne
La Gestionnaire

CHAMPENOIS Eric
Le chef de cuisine

Plats	
02/11/2026	
Salade verte	Moutarde
Cordon bleu de volaille	Céréales avec gluten, Lait
Crousti fromager	Céréales avec gluten, Lait
Ecrasé de pomme de terre a l'huille d'olive	Lait
Fromage du jour	Lait
Yaourt en seau	Lait
03/11/2026	
Salade verte	Moutarde
Boulette de boeuf sauce tomate	Soja, Anhydrides sulfureux
Riz de camargue igp	Céréales avec gluten
Fromage du jour	Lait
05/11/2026	
Salade verte	Moutarde
Macedoine mayo	Oeufs, Moutarde
Bolognese végétale	Céréales avec gluten, Soja
Penne bio	Céréales avec gluten, Oeufs
Fromage rapé	Lait
Yaourt en seau	Lait
Fromage du jour	Lait

Plats	
06/11/2026	
Salade verte	**Moutarde**
Haricot vert en salade	**Lait, Moutarde**
Saucisses végétale	**Céréales avec gluten, Oeufs, Soja, Lait**
Semoule bio	**Céréales avec gluten**
Fromage du jour	**Lait**