



## Semaine 47 du : lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025

\*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION ************************************	COMME CHEZ MAMIE
Pizza au fromage "Pierre Clot"	Endives ( <b>à couper</b> ) vinaigrette croutons	Cake aux fromage & olives <b>1001</b> repas	Salade composée (œuf dur, croutons & dés de fromage)	Salade de blé <b>HVE</b> , <b>pois chiche BIO</b> , oignons rissolés, persil
	-	-	-	
Filet de poisson <b>frais</b> sauce oseille	Gnocchis* sauce tomate (*semoule BIO)	Veau* au miel (* <b>Français</b> )	Saucisson* chaud Lyonnais (*Français)	Sauté de poulet* sauce crème moutardée (* <b>Français</b> )
PRISSON (CO.)	VEGE	Omelette sauce aux herbes	Quenelles de brochet sauce nantua	Galette végétale
Gratin de choux-fleur* (* <b>HVE</b> )		Crumble de courge (*courge BIO)	Pommes façon boulangères	Carottes BIO
Bleu <b>AOP</b>	Emmental râpé	Yaourt sucré <b>HVE</b> "Pré Jourdan" 📀 🍪		Yaourt sucré <b>HVE "Barras"</b> (seau) 🥨
Poire BIO "Cercier"	Pomme cuite <b>HVE</b> caramel	Banane BIO BII	Gâteau aux pralines concassées  découverte de la praline	Orange BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

<sup>\*</sup> Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté prefectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale III Au moins 1 aliment BIO dans la recette





Menu alternatif





**Poisson Frais** 



**Produits Label Rouge** 



Pêche durable



**Produit local** 



Les p'tits PLUS