

Semaine 48 du : lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025

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

| lundi 24 novembre 2025 | mardi 25 novembre 2025 | mercredi 26 novembre 2025 | jeudi 27 novembre 2025 | vendredi 28 novembre 2025 |
|---|---|--|---|---|
| COMME CHEZ MAMIE | LES CLASSIQUES | COMME CHEZ MAMIE | LES CLASSIQUES | COMME CHEZ MAMIE |
| Velouté de brocolis* au fromage frais (*brocolis BIO) | Salade de pommes de terre* au thon (*pdt HVE) | Salade verte BIO & vinaigrette | Céleri BIO rémoulade | Râpé de chou blanc BIO , surimi & dés de fromage |
| | | | | |
| Quenelles natures fraîches sauce aurore | Jambon sauce madère | Boulettes de bœuf* sauce paprika (* Français) | Filet de colin frais meunière | Gardiane de bœuf* (* Français) |
| | Rôti de dinde sauce madère Pané végétal | Bolo végétale (pois chiche) | (мна) | Omelette sauce forestière |
| Riz BIO façon pilaf | Mélange automnal (butternut, navets, carottes) au miel | Spaghettis BIO | Epinards BIO béchamel | Semoule BIO |
| Cantal jeune AOP | Brie | Emmental râpé | Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan" | |
| Clémentine BIO | Kiwi BIO BIO | Poire au sirop cannelle | Gâteau d'anniversaire ananas & noix de coco | Crème dessert au chocolat |
| Pain | Pain | Pain | Pain | Pain |

^{*} 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.





Appellation d'Origine Protégée





Haute Valeur Environnementale Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Relic Menu alternatif





Poisson Frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS