MENU

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

Les groupes alimentaires

- Lait et Produits laitiers
- Viandes Poissons et Œufs
- Fruits et légumes crus
- Fruits et légumes cuits
- Céréales et dérivés Légumes secs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Jambon blanc Œuf dur	Asperge Salade Louis Pergaud		Salade de choux rouge Carottes râpées Salade verte	Crêpe au fromage
Plat principal	Brandade de poisson (pommes de terre locales) L	Escalope de volaille L Au chorizo		Hachis Parmentier maison (pommes de terre locales) L	Spaghetti sauce bleu AOP Ou Sauce pesto
Accompagnement		Haricots verts BIO		Salade verte	
Produits laitiers	Plateau de fromage ou Yaourt	Plateau de fromage ou Yaourt L		Plateau de fromage L ou Yaourt	Plateau de fromage ou Yaourt
Dessert	Fruits de saison	Gâteau de semoule Ou Fruits de saison		Framboisier	Fruits de saison

Menus susceptibles de changement en fonction des livraisons.

Le Principal,

Philippe ROUSSAT

La Gestionnaire,

Laurence MOULHARAT

BIO Produits biologiques

L Produits locaux

Produits pêche durable MSC