

Menus du 3 novembre au 28 novembre 2025
Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45 Du 3 novembre au 7 novembre C3 S1	Pizza Cheddar Emmental Steak haché de bœuf Haricots verts sautés Fruit de saison BIO  Gaufrettes vanille	<u>Menu Végétarien</u> Taboulé repas Petits pois carottes Fromage Fruit de saison BIO 	Blanquette de veau Riz créole Port salut Fruit de saison BIO G : Gâteau fourré chocolat/ Petits suisses natures sucrés	Salade de lentilles Chipolatas Champignons de Paris à la crème Ossau Iraty AOP  Compote pomme fraise SP VERT : Paupiette de veau	Salade verte de saison Lasagnes de bœuf BIO à la tomate Fromage blanc BIO nature  Sucre proposé à part
Semaine 46 Du 10 novembre au 14 novembre C3 S2	Potage crécy Jambon Riz aux poivrons  Gouda IGP  Fruit de saison BIO  SP VERT : Steak haché de bœuf	Jour Férié - 11 Novembre Fête de l'Armistice 1918	Pâté de campagne et cornichon Sauté de dinde aux olives Printanière de légumes Vache qui Rit Fruit de saison BIO SP VERT : Salade de pois chiches G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme coing	Betteraves et maïs Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Yaourt aux fruits mixés	<u>Menu Végétarien</u> Friand au fromage Pomme de terre vapeur Epinards à la crème Fruit de saison BIO 
Semaine 47 Du 17 novembre au 21 novembre C3 S3	Tomate vinaigrette Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Fromage blanc à la vanille	Paupiette de veau Chou fleur à la crème  Camembert BIO  Compote pomme Gâteau fourré chocolat	Poulet rôti LR Risotto de poireaux et lardons Saint Paulin Fruit au sirop SP/SV : Risotto de poireaux sans lardons G : Pain/Confiture/ Yaourt nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Potage de légumes Tartiflette sans viande Petits suisses aromatisés Fruit de saison BIO 	Salade de pâtes Sauté de porc à la moutarde Haricots beurre Cantal AOP  Fruit de saison BIO  SP VERT : Cordon veggie
Semaine 48 Du 24 novembre au 28 novembre C3 S4	<u>Menu Nutrition sportive proposé par Balaruc le Vieux</u> Salade de riz Steak haché de bœuf Carottes vichy Tomme de vache BIO  Banane BIO 	Carottes râpées BIO  Spaghettis à la carbonara Emmental râpé Fromage blanc nature sucré SP : Sauce carbonara à la dinde	Sauté de dinde chasseur Pomme de terre rissolées Mini cabrette BIO Fruit de saison G : Pain/Chanteneige/ Compote pomme fraise	Salade verte de saison Couscous de légumes merguez Semoule Yaourt nature BIO  Miel proposé à part	<u>Menu végétarien</u> Pizza Bolo Végé Bio (PLAT) Trio de choux en gratin Compote de pomme Palmier

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements