MENU du 03 au 07 NOVEMBRE 2025

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Taboulé	Soupe à la citrouille	Tarte aux poireaux & chèvre	Haricots verts en salade	Carottes râpées
Omelette aux pommes de terre Batavia	Sauté de dinde aux choux	Steak haché Petit-pois / carottes	Rôti de porc à la provençale Coquillettes	Filet de colin meunière Purée à la patate douce
Fromages Banane	Crème dessert vanille Kiwi	Yaourt nature Raisin	Fromage blanc Mandarine	Saint-Paulin Gâteau aux pommes
Menu végétarien	IXIWI	Menu ALSH	ivialidalille	Gateau aux ponnines

Les matières premières utilisées dans ce menu sont certifiées AB , à l'exception des préparations soulignées (contenant un élément non bio)

Toutes les viandes servies sont d'origine française et issues de l'agriculture biologique.





Le responsable de restauration se réserve le droit de changer les menus en fonction de l'approvisionnement ou d'impératifs liés à la gestion des stocks.