



Novembre 2025

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 03/11/25 au 09/11/25	Betteraves bio en salade Merlu au four Gnocchi à la Florentine Yaourt bio	Salade verte aux croûtons Spaghetti bio (+emmental) et sa Bolognaise « Fruit de saison »		Omelette Petit pois mijotés Fromage bio Petit suisse 	Colin à la Normande Carottes bio à la ciboulette Fromage à la coupe Compote Bio
Du 10/11/25 au 16/11/25	Céleri rémoulade Saucisses de Strasbourg Ecrasé de courges d'Artigues Yaourt aromatisé	<u>Féié</u> <u>Armistice 1918</u>		<u>Menu Royaume-Uni</u> Coleslaw Fish and Chips - Crumble de fruits et sa crème fouettée 	Salade de perles à l'aneth Quenelle sauce Aurore Brocoli au naturel Fruit 
Du 17/11/25 au 23/11/25	Salade de blé (Ebly) bio Galette fromagère Haricots beurre à la forestière « Fruit de saison » 	<u>Menu Oriental</u> Couscous garni (Légumes, boulette, poulet...) Semoule bio Fromage Salade de fruits à la cannelle 		Pizza Jambon de Paris Gratin de choux fleur à l'emmental Yaourt bio	Macédoine de légumes Hoki et crème de Butternut Penne Rigate bio Flan nappé caramel
Du 24/11/25 au 30/11/25	Salade de choux Rôti de porc aux olives Polenta bio Liégeois vanille	Velouté de « Potiron bio » Curry de Haricots rouges Riz basmati « Fruit de saison » 		Carottes râpées Hachis Parmentier de la Mer Fromage à la coupe Compote Bio	Taboulé à la semoule bio Emincé de dinde aux champignons Salsifis braisés Laitage Bio

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"