

Menus du 17 au 23 novembre 2025

Maternelle & CP

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi R.A.T : Alsace - Lorraine	Vendredi
Déjeuner	Entrée	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	 Pâtes BIO à l'italienne	 Potage maison et croûtons	 Saucisson à l'ail
	Plat principal	Omelette fraîche	Poisson pané plein filet, citron	 Saucisse braisée	 Flammekueche	 Steak haché façon Bouchère de la maison GUASCH au jus
	Accompagnement	 Pâtes BIO	Riz aux légumes	Chou fleur en béchamel	Salade verte	Purée de patates douces persillées
	Fromage / Laitage	 Yaourt nature	  Chanteneige BIO	 Cantafrais	 Fromage blanc	  Emmental BIO
	Dessert	Fruit de saison	 Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Confiture BIO du Val de Soure 	Tarte aux pommes



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France

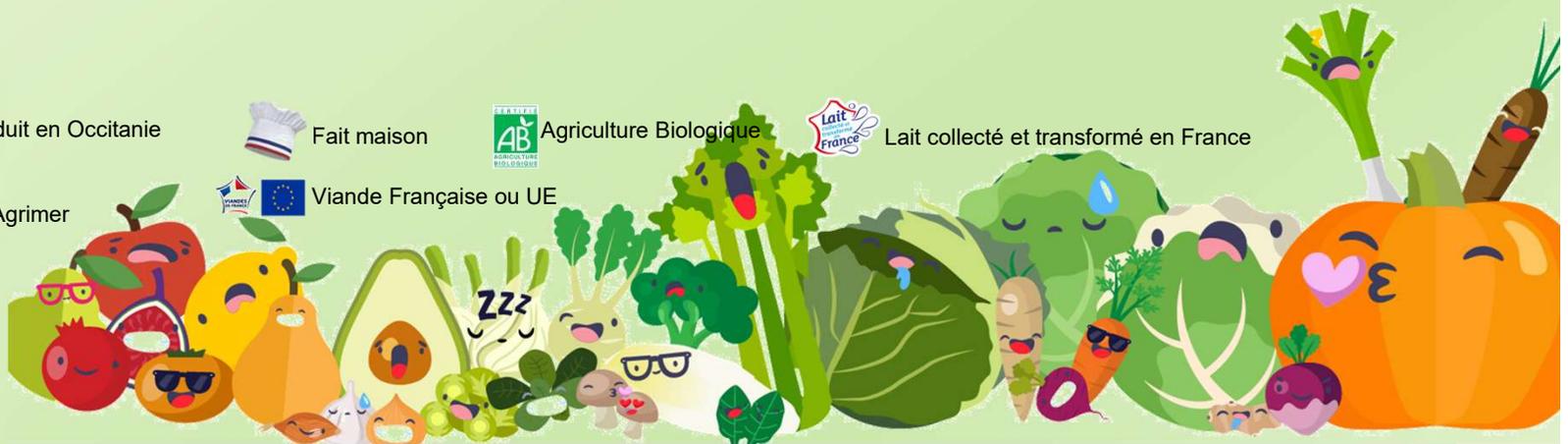


France Agrimer



Viande Française ou UE

« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».



MENU du CE1 à la 3ème

LUNDI 17 AU VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI

SALADE DE PÂTES  
FILET DE POULET CRISPY 
HARICOTS VERTS/JEUNES CAROTTES 
BISCUIT CHOCOLAT 
COMPOTE 



MARDI

SALADE DE CHOUX  
SAUTÉ DE PORC   
POTATOES 
TOMME NOIRE DES PYRÉNÉES 
FRUITS DE SAISON

JEUDI

SALADE VERTE/MAIS
RAVIOLIS RICOTTA/ÉPINARD SAUCE NAPOLITAINE 
YAOURT À LA VANILLE 
COOKIE FOURRÉ AU CHOCOLAT 

VENDREDI

POTAGE 
PAVÉ DE POISSON À LA NAPOLITAINE 
PURÉE DE POMME DE TERRE/CÉLERI 
FRUITS DE SAISON
TARTE AUX PRUNES

Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique 

« Laurent, le chou blanc » t'informe :

Vendredi, du chou-blanc !

Le roi de France Louis XV raffolait de ce légume

Le chou-fleur peut se déguster cuit (en gratin, en purée, sauté...)

mais également cru, accompagné d'une sauce vinaigrette, ou de mayonnaise.

En France, et principalement en Bretagne
ce légume est cultivé toute l'année.

Sais-tu qu'il existe plusieurs variétés ?

On en trouve des blancs, des verts,
des oranges et même des violets !



PRODUITS DE SAISON



Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 17 au 21 NOVEMBRE 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Salade de pâtes		X												
	Filet de poulet	X	X	X						X	X		X		
	Haricots verts/jeunes carottes	X													
	Biscuit chocolat	X	X				X			X					
	Compote														
mardi	Salade de chou					X						X			
	Sauté de porc		X			X									
	Potatoes														
	Tomme	X													
	Fruits de saison														
jeudi	Salade verte/maïs					X							X		
	Raviolis ricotta/épinards sc tomate	X	X	X											
	Cookie fourré au chocolat		X	X			X								
	Yaourt	X													
vendredi	Potage	X	X	X							X				
	Pavé de poisson à la napolitaine	X	X	X	X								X		
	Purée de pomme de terre/céleri		X								X				
	Fruits de saison														
	Tarte aux prunes	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.