

Menus du 24 au 30 novembre 2025

Maternelle & CP

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Entrée	Galantine de volaille	Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées	Rosette	Potage maison et croûtons
	Plat principal	Poisson meunière, citron	Bolognaise	Lentilles sauce coco curry	Escalope viennoise	Choucroute
	Accompagnement	Petits pois au jus	Spaghetti	Riz créole	Purée de courgettes	
	Fromage / Laitage	Cœur de dame	Fromage râpé	Vache qui rit BIO	Crème dessert vanille BIO	Saint Paulin BIO
	Dessert	Fruit de saison BIO	Cake BIO vanille	Fruit de saison	Madeleine	Eclair au chocolat



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



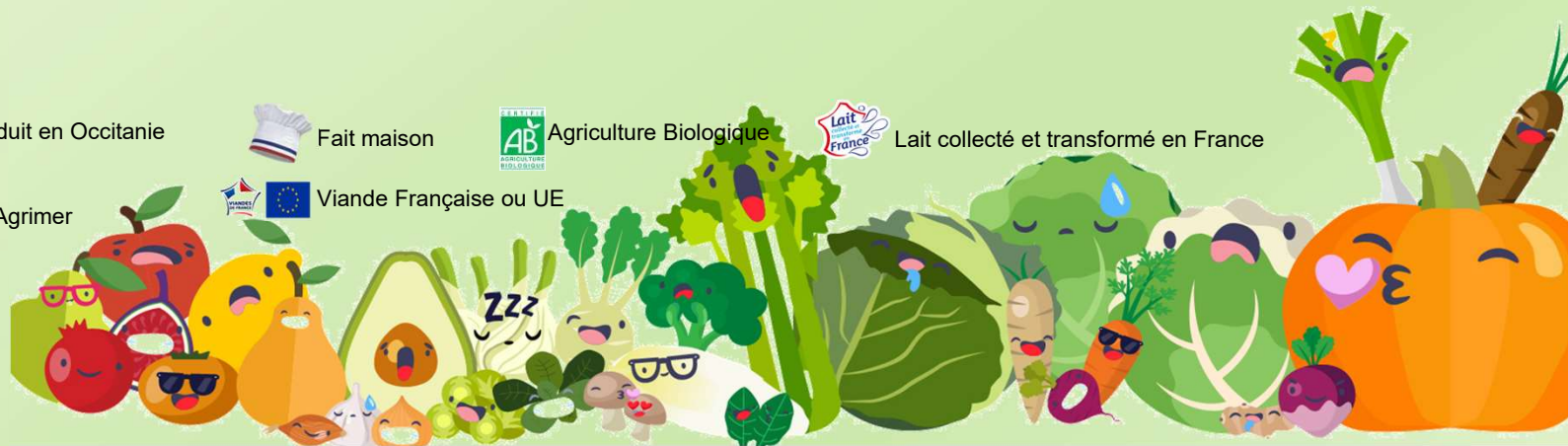
« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».



France Agrimer



Viande Française ou UE



MENU du CE1 à la 3ème

Lundi 24 au Vendredi 28 NOVEMBRE 2025

MENU Végétarien

Repas bio

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Oeufs mimosas 	Carottes râpées	Mini tresse 4 fromages 	Pâté de campagne 
Escalope de porc 	Samoussas de légumes	Filet de hoki 	Haut de cuisse de poulet 
Gratin de choux	Blésotto 	Pépinettes	Haricots verts/lageolets
Emmentaler 	Liégeois au chocolat 	Fromage blanc aux fruits 	St paulin
Fruits de saison	Biscuits	Salade de fruits	Clémentines

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

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).

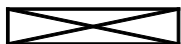
Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 24 au 28 NOVEMBRE 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Œufs mimosas														
	Escalope de porc														
	Gratin de choux														
	Emmental														
	Fruits														
mardi	Carottes râpées														
	Samoussas														
	Blésotto														
	Liégeois														
	Galette sablée														
jeudi	Mini tresse 4 fromages														
	Hoki														
	Pépinettes														
	Fromage blanc														
	Salade de fruits														
vendredi	Pâté de campagne														
	Haut de cuisse de poulet														
	Haricots verts/Flageolet														
	St paulin														
	Clémentines														



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.