Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 2 novembre 2026 au 6 novembre 2026

Lundi

Feuilleté au fromage

Nuggets de poisson

Gratin de brocoli et pomme de terre

Brie

Poire bio

Mardi

Salade d'endives halloween

Emincé de dinde Label Rouge sauce crème

Poêlée butternut, champignons

Tomme noire

Entremet tapioca au potiron



Mercredi

Chou rouge vinaigrette à la dijonnaise

Cubes de saumon à la crème

Riz complet

Edam Bio

Salade de fruits exotiques au sirop (ananas, pêche, mangue, melons, raisin, papaye, jus passion)

Jeudi

Carottes râpées bio vinaigrette pamplemousse

Far normand au camembert

Salade batavia BIO et vinaigrette

Fromage blanc et sucre

Pomme Bio

VEGGIE MENU

Vendredi

Macédoine de légumes vinaigrette

Rôti de bœuf Bio au romarin

Coquillettes au beurre

Cantal AOP

Orange Bio

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

BIO Ce2 HVE IGP Label Rouge Local MSC RUP STG TDF ASC GAP Com AOC AOP BBC