



Mercredis du 05 au 26 novembre 2025

	Mercredi 05 novembre	Mercredi 12 novembre	Mercredi 19 novembre	Mercredi 26 novembre
Entrée	Pâté de campagne	Macédoine vinaigrette	Velouté de légumes	Salade de pâtes surimi
Plat	Saucisse de Strasbourg	Stack haché ketchup	Pizza Bolognaise	Jambon Grill Et son jus
Garniture	Purée de pomme de terre	Pomme de terre vapeur	Salade verte	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	salade de fruits	Gâteau au yaourt	Crème vanille	Pomme au four
Goûter	Gâteau vanille Lait Fruit	Pain Confiture Fruit	Cake aux fruits Petit suisse Fruit	Biscuit maison Lait Fruit

Mercredis du 03 au 17 décembre 2025

	Mercredi 03 décembre	Mercredi 10 décembre	Mercredi 17 décembre
Entrée	Salade de pomme de terre ciboulette échalotes	Bouillon de volaille vermicelle	Velouté de Patate douce
Plat	Cordon bleu	Saucisse	Croque Monsieur
Garniture	Haricots verts à l'ail	Haricots blancs Sauce tomates	Salade
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Semoule au lait	Liégeois chocolat	Compote
Goûter	Marbré Yaourt Fruit	Crêpes Lait Fruit	Gâteau Yaourt fruit



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison