






2025 - Menu du mois Novembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
03/11 au 07/11	Friand au fromage bio Saucisse bio* / Lentilles bio cuisinées * Mousse chocolat bio	Carotte râpée bio * Blanquette de poulet LB local / Riz bio Yaourtbiopyrénées	Velouté de légumes bio * Pizza 3 fromages / Salade bio * Raisin	Rosette Poisson frais MSC <i>sauce piquillos</i> / Pomme vapeur persillée Kiwi bio*  + Fromage mixte local
10/11 au 14/11	Jambon blanc Poisson meunière MSC  / Gratin de choux fleurs bio Banane	FERIE	Taboulé Cordon bleu / Petits pois cuisinés bio Fromage blanc local	Céleri râpé bio* Colombo de pois chiche / Riz demi-complet bio de Camargue Pomme bio * 
17/11 au 21/11	Salade composée locale Jambon Grill / Frite bio Compote pomme poire bio *	Salade pépinette HVE Omelette bio / Haricot vert bio persillade Gâteau chocolat maison	Betterave vinaigrette Saumon MSC  à la crème / Tagliatelle bio Emmental bio + kiwi bio*	Macédoine de légumes Navarrin de veau * / Semoule demi-complète bio Yaourt fermier sucré bio *
24/11 au 28/11	Concombre Haricot blanc S-O* / Chipolatas bio * Liégeois chocolat bio	Pâté de campagne bio * Aiguillette de colin MSC  / Riz bio / Fondue de poireaux bio * Poire locale	Carotte râpée bio * Lasagne façon végé Yaourt les 2vaches bio myrtille	Velouté de courges Hachis parmentier de canard / Salade bio * Clémentine



Repas avec porc

Agriculture Biologique*

A base de poisson

Producteurs locaux

