



S 3 du 17 au 21 novembre 2025



MIDI

SOIR

LUNDI
17/11



Menu végétal



Pizza au fromage

Salade verte

Quenelles nature sauce aurore

Printanière de légumes

Yaourts aux fruits locaux

Raisin



Pousse de soja
Filet de poisson meunière
Gratin de brocolis bio
Salade verte
Kiri
Pêches au sirop

MARDI
18/11

Courgettes râpées

Pamplemousses

Poulet à l'abricot

Omelette aux herbes maison

Frites fraîches

Morbier bio

Fruits mixés bio



Menu végétal
Céleri vinaigrette au curry
Tortellini au fromage
Flamby
fruits



MERCREDI
19/11

Avocats crevette ananas

Bourguignon

Choux fleurs bio persillés

Rondelé ail et fines herbes

Gâteau aux pommes



Asperges mayonnaise
Paupiettes de dinde
Pommes noisettes
Petits Suisses
Salade de fruits

JEUDI
20/11

Navets râpés au surimi

Salade verte

Poisson sauce poireau

Riz bio aux légumes

Tomme de l'Enil

Ile flottante



Croûte au morbier
Steak haché
Haricots verts
Yaourt à la Grecque
Beignets



VENDREDI
21/11

Pâté de campagne

Pamplemousse

Hachis Parmentier maison

Salade verte

Yaourt nature sucré bio

Pommes bicolores



Salade varié
Pâtes carbonara
Coca cola
Tulipe au chocolat et aux fruits

Produit:
Menu conseillé



Mme la Secrétaire Générale

Cheffe de cuisine

Mr le Proviseur