



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Menus scolaire et ALSH du 17 au 28 novembre 2025

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			repas végétarien		
17-nov	duo de choux rouge choux blanc		pizza aux légumes(1.7)	edam *(7)	compote biscuitée
mardi					
18-nov	soupe de potirons	sauté de porc à la moutarde(10)	poêlée bretonne et ses pommes de terre cubes	fromage blanc *(7)	orange * et autres fruits de saison
mercredi					
19-nov	duo de saucissons(7.10)	poisson du jour sauce vin blanc(4)	petits pois	ossau-iraty *(7)	pêche au sirop
Jeudi			repas végétarien		
20-nov	croisillons à l'emmental(1.7)		couscous et ses boulettes (1)	brie*(7)	banane* et autres fruits de saison
Vendredi					
21-nov	pomelos *	pot au feu et ses légumes		st nectaire *(7)	île flottante(3.7)
Lundi					
24-nov	macédoine de légumes	aiguillette de volaille au boursin(7)	boulgour (1) ratatouille	coulommier *(7)	poire* et autres fruits de saison
Mardi			repas végétarien		
25-nov	radis *		chili sin carné(1)	cantal*(7)	far breton(1.7.3)
Mercredi					
26-nov	duo de céleri* et carottes *	galette jambon fromage(7)		yaourt nature *(7)	abricot au sirop
Jeudi					
27-nov	salade de pâtes(1)	dos de lieu noir (4.7) sauce échalotes	épinards à la crème(7)	carré des écluses*(7)	clémentines* et autres fruits de saison
Vendredi					
28-nov	velouté de choux fleur(7)	lanquette de veau (7)	quinoa	st paulin*(7)	pommes* et autres fruits de saison

Légende des allergènes : 1.gluten_2. Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soja_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques



sous réserve de modifications

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles