Menu du 30 novembre au 4 décembre 2026

Lundi 30 novembre

Salade du pêcheur
Sauté de veau au romarin
Riz pilaf
Yaourt nature
Banane

Bon Appétit !

Mardi 1er Décembre

Quiche lorraine
Cordon bleu
Carotte Vichy
Liégeois aux fruits

Mercredi 2 Décembre



Salade composée
Gratin de pâtes
Poire Chocolat

Jeudi 3 Décembre

Velouté de potimarron
Ou Pomme de terre aux lardons
Saumonette - Sauce fruits de mer
Gratin de Chou-fleur
Beignet chocolat ou framboise

Vendredi 4 Décembre

Salade au bacon
Kebab
Frites
Yaourt nature
Clémentine

Le Principal
S. MENIELLE

La Gestionnaire
B. BALADIER

Le Chef de cuisine
M. LEVERT

Produit Bio : BIO **Produit local :**

Fait maison : **Saison :** **Menu Végétarien :**

Les conditions d'approvisionnement et les variations d'effectifs peuvent entrainer des modifications de menus