DEJEUNER - SEMAINE 47 / 2026

Menu proposé par le chef Corentin BATTIN et son équipe. ***Menu indicatif, sous réserve de modification en raison de la fluctuation et de la difficulté des approvisionnements****

LUNDI 16/11

Salade verte locale

ou Salade de pomme de terre et hareng fumé

ou Crème de carottes bio au cumin

Tajine de poulet au citron confit et olives

Semoule bio aux épices

Yaourt ou yaourt bio

ou Fromage

Dessert oriental artisanal

ou Fruits

Pain farine locale

MARDI 17/11

"Végétarien"

Salade verte locale

ou Salade de boulgour et crudités bio

ou Oeufs mayonnaise bio

Galette de pomme de terre et emmental

Petits pois bio et carottes bio

Yaourt ou yaourt bio

ou Fromage

Fruits

Pain farine locale

JEUDI 19/11

"Beaujolais Nouveau"

Salade verte locale

ou Salade verte composée

ou Salade de museau de porc

Saucisson cuit sauce vin rouge

Purée de pomme de terre

Yaourt ou yaourt bio

ou Fromage

Fruits

ou Cake au caramel et beurre salé maison

Pain farine locale

VENDREDI 20/11

Salade verte locale

ou Salade de haricots verts bio olives et feta

ou Carottes râpées bio et celeri bio mayonnaise

Dofish de colin pané aux graines

Blé bio au beurre

Yaourt ou yaourt bio

ou Fromage

Fruits

Pain farine locale

Menu conseillé — Bio — Local — Végétarien — Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

Olivier Cécile

Secretaire générale

Souriac Marie-Ange

Chef d'établissement