

## MENU – Semaine 12/11/25 au 14/11/25

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>MATIN</b>	<u>Programme scolaire européen</u> <b>U.E.</b> = fruits, légumes frais, lait et produit laitier, sous identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : AOC, AOP, BIO, IGP, STG, LABELROUGE. Le midi et sur quatre jours	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait-confiture, miel, crème de marron–fromage blanc-compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait-confiture, miel, crème de marron–fromage blanc-compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait-confiture, miel, crème de marron–fromage blanc-compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait-confiture, miel, crème de marron–fromage blanc-compote-céréale pain Fruits - croissant
<b>MIDI</b>			Buffet <u>Salade verte</u> <u>Céleri rémoulade</u> <u>Houmous</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Crème de potiron</u> Mousson de canard <u>Macédoine de légumes</u> <u>Betteraves</u> <u>Houmous</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Feuilleté/socca</u> <u>Crème de potiron</u>
<b>SOIR</b>			<u>Côte de porc ou colin</u> <u>Pâtes</u> <u>Fromage</u> <u>Fruit</u>	<u>Escalope de volaille aux champignons/pavé de saumon</u> <u>Carottes /chou</u> <u>Fromage</u> <u>Donuts</u> <u>Fruit</u>	<u>Saumonette sauce crustacés</u> <u>Andouillette</u> <u>Riz carotte</u> <u>Fromage</u> <u>Fruit</u>

Tout ce qui est souligné est fait maison  
Tout ce qui est vert est bio  
Tout ce qui est bleu est bio et local  
Fond jaune menu végétarien  
Marron : produits labellisés  
€. =union européenne  
H.A.= hautes alpes