

MENU – Semaine 12/11/25 au 14/11/25

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MATIN	<u>Programme scolaire européen</u> U.E. = 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
MIDI			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 Macédoine de légumes <u>Betteraves</u> <u>Houmous</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Feuilleté/soccca</u> <u>Crème de potiron</u>
			<u>Côte de porc ou colin</u> <u>Pâtes</u> Fromage Fruit	<u>Escalope de volaille aux champignons/pavé de saumon</u> <u>Carottes /chou</u> Fromage Donuts Fruit	<u>Saumonette sauce crustacés</u> <u>Andouillette</u> <u>Riz carotte</u> Fromage Fruit
SOIR			<u>Salade verte</u> <u>Bouillon vermicelle</u> Crousti emmental <u>Petits pois</u> Glace Fruit	<u>Salade verte</u> <u>Crème de potiron</u> Poisson pané <u>Céréales gourmandes</u> Fromage Fruit	<u>Tout ce qui est souligné est fait maison</u> 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