

MENU – Semaine 03/11/25 au 07/11/25

	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>Velouté de potiron</u> <u>Carottes au miel</u> <u>Macédoine de légumes</u> <u>Rillettes de sardine</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Velouté de potiron</u> <u>Taboulé</u> <u>Salade de pomme de terre</u> <u>À l'échalote</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Céleri rémoulade</u> <u>Soupe de légumes</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Oeuf mayonnaise</u> <u>Soupe au pistou</u> <u>Saucisson</u> <u>Houmous</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Feuilleté/socca</u> <u>Soupe au pistou</u>
SOIR	<u>Pâtes bolognaises ou au fromage</u> <u>Fromage</u> <u>Fruit</u>	<u>Omelette au fromage</u> <u>Butternut/épinards</u> <u>Fromage</u> <u>Donuts</u> <u>Fruit</u>	<u>Quenelle gratinée</u> <u>Riz</u> <u>Fromage</u> <u>Fruit</u>	<u>Aile de raie au beurre noisette et câpres</u> <u>Fondant d'aubergine/courgette</u> <u>Fromage</u> <u>Tarte citron</u> <u>Fruit</u>	<u>Paupiette de veau sauce bordelaise</u> <u>Ou paupiette de saumon</u> <u>Céréales gourmandes/haricots verts</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