



Menus du 24 au 28 Novembre 2025

S48	Lundi	Mardi Repas biologique	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
<i>Entrée</i>	Tarte butternut comté	Salade de pois chiches bio au cumin		PIQUE NIQUE	Macédoine de légumes bio
<i>Plat Principal</i>	Sauté de dinde sauce aux champignons	Sauté de bœuf bio sauce mironton	DE LA MAISON POUR TOUS	Salade coleslaw	Dos de colin pané
<i>Légume/Féculent</i>	Haricots verts	Carottes persillées bio		Chili sin carne	Purée de potiron
<i>Produit laitier</i>	Carré de l'Est (coupe)	Chanteneige bio		Riz bio	Edam
<i>Dessert</i>	Fruit	Fruit bio		Yaourt fermier abricot	Galette bretonne
					Purée de fruits du chef



Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Viande Française

Pêche responsable

* Présence de porc

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issu du commerce équitable

Certifications environnementales



Repas sans viande :

- Lundi : Tomates farcies veggies
- Mardi : Boulettes de pois chiches
- Mercredi : Gratin de coquillettes au saumon

Repas sans porc :

- Mercredi : Gratin de coquillettes

Le savais-tu ?



Le Potiron

Le potiron est un légume de la famille des cucurbitacées. De 1 à 5kg, il présente une écorce de couleur rouge brique, rose ou encore orangé. Sa chair, jaune et farineuse, a la saveur de la châtaigne. Symbole d'automne, ce légume est originaire d'Amérique du Sud.

Ses couleurs, sa forme et ses saveurs se marient à merveille avec tous les plats, et les enfants l'adorent !

Les groupes alimentaires

