

## **MENU**

DATE	DEJEUNER	DINER
	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2)	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2)
	Carottes râpées vinaigrette	Gratin de volaille * au brocolis et champignons
LUNDI	Cuisse de poulet rôtie *	Semoule tomatée
03/11/25	Tajine de légumes aux abricots	Cotentin nature
	Brie	Compote de pommes
	Crème dessert praliné	Compote de pommes
	Potage de légumes (CE2)	
	Rillettes /cornichon	Potage de légumes (CE2)
MARDI	Filet de poisson sauce crustacés	Lasagnes florentine
04/11/25	Courgettes persillées	Salade verte
04/11/23	Courgettes persiliees	Salaue verte
	Plateau de Fromages	Entremets caramel
	Banane	Zill omete daramer
	Potage cultivateur	
	Salade de légumes	Potage cultivateur
MERCREDI	(Concombre, Tomates, Poivrons,Pois chiches,Raisins secs)	Flan forestier (œufs, lardons, champignons)
05/11/25	Cassoulet	Salade
	(H.Blancs, carottes, manchons de canard, Saucis et mée)	
	Emmental	Fromage blanc sucré
	Salade de fruits	
	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2)	
	Salade de céleri aux pommes	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2)
JEUDI	Steack haché frais sauce Madère* (label Rouge)	Haut de cuisse de poulet au jus *
06/11/25	Pommes de terre rissolées	Julienne de légumes (CE2)
		(carottes, courgettes, céleri rave)
	Saint Paulin	Riz au lait caramelisée au lait bio 🔑
	Clémentines	siotosisht.
	Potage de légumes (CE2)	
	Râpées de betterave aux noix	Potage de légumes (CE2)
VENDREDI	Parmentier de poisson à la patate douce	Endives au jambon béchamel
07/11/25	Salade verte	
	Camembert	Œufs au lait*
	Poire crue à point	
	Potage cultivateur	Potago gultivetour
SAMEDI	Terrine de poisson mayonnaise	Potage cultivateur
SAMEDI 09/11/25	Bœuf Bourguignon* (AOP Maine Anjou)  Coquillettes	Tortillas aux pommes de terre et oignons Salade verte
08/11/25	Coquillettes	Gouda
	Cotentin ail et fines herbes	Purée de Pomme pruneau
	Gélifié chocolat	ruice de roillille piulleau
	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2)	
	Salade océane	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2)
DIMANCHE	(pâtes, tomates, crevettes, surimi, vinaigrette)	1 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
09/11/25	Sauté de blanc de poulet aux poivrons *	Salade verte
00/11/20	Poêlée de légumes(Tomates cerise,carottes,épinards)	Salado volto
	Camembert	Liégeois Pomme/Banane/Chocolat
	Pointe fruits rouges et exotique	Liogodia i diffilie/Darialie/Officoliat
	Sous réserve de modification du menu	

Sous réserve de modification du menu



Les produits utilisés à la confection des repas sont susceptibles de contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances (cf. Liste des allergènes annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011). En cas d'allergie ou d'intolérance, vous êtes invités à le signaler auprès du personnel.

Vous souhaite un bon appétit

\* Origine des viandes bovines : cf fiche "origine des viandes bovines" au panneau d'affichage