



Novembre 2026

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 02/11/26 au 08/11/26	Salade verte Spaghetti bio (+emmental) Bolognaise végétarienne aux lentilles bio Tartare Petit suisse 	Salade Western Jambon de Paris Petit pois mijotés  Chanteneige bio Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Cuisse de poulet rôti Haricots verts bio en persillade Fromage à la coupe Fruit	<i><u>Vol au vent de La Mer</u></i> Garniture Océane aux champignons Riz bio et sa bouchée à garnir Mimolette à la coupe  Yaourt bio	Salade de pomme de terre Chipolatas rôties  Epinards à la crème Camembert Fruit 
Du 09/11/26 au 15/11/26	Salade d'endives et de mâche Emincé de porc à la Forestière Gratin Dauphinois St Môret bio Yaourt aromatisé	Pâté de campagne et cornichons Colin à la Normande Carottes bio à la ciboulette Buchette de chèvre Compote Bio 	<i><u>Férial</u></i> <i><u>Armistice 1918</u></i>		Salade de perles à l'aneth Nugget's de blé Brocoli au naturel  Fromage bio Crème vanille 
Du 16/11/26 au 22/11/26	Macédoine de légumes Hoki et crème de Butternut Torti bio Brie à la coupe Flan nappé caramel 	<i><u>Menu Oriental</u></i> Tajine de dinde aux abricots secs/Semoule bio Fromage Salade de fruits, orange et cannelle		Pizza à la Mozzarella Saucisses de Strasbourg Gratin de choux fleur  Edam à la coupe Yaourt bio	Salade verte Omelette roulée Poêlée Ardéchoise Fromage bio « Fruit de saison » 
Du 23/11/26 au 29/11/26	Salade de choux Boulette de bœuf à la Napolitaine Polenta Fromage Bio Compote bio	Velouté de « légumes bio » Curry de Haricots rouges Riz basmati Fromage Fromage blanc aux fruits 	Salade verte Lasagnes du Chef Fromage à la coupe bio Fruit	Carottes râpées Quenelles de brochet Ecrasé de courges d'Artigues Tomme noire à la coupe Donut's	Taboulé à la semoule bio Rôti de porc Salsifis braisés Cantadou Fruit 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"