



MERCREDI 4, 18, et 25 NOVEMBRE 2026

Menus à nous retourner avant le MERCREDI 30 SEPTEMBRE

	MERCREDI	MERCREDI	MERCREDI	MERCREDI
	4-nov	11-nov	18-nov	25-nov
Salade de boulgour, pois chiches betteraves			Chou blanc local vinaigrette	
Salade aux 3 légumes (chou-fleur, maïs, carottes locales)			Chou rouge local à l'orange	
Emincé de poulet au paprika		Crozets au fromage et oignons rouges (plat complet)	Emincé de poulet sauce au miel	
Quenelles Lyonnaise sauce tomate		Emincé de volaille à la crème		Tortellinis tricolores (plat complet)
Pommes vapeur		Chou-fleur béchamel		Macaronis
Bâtonnière de légumes à la crème		Pommes vapeur		Mélange oriental
Petit suisse sucré		Petit suisse sucré		Chanteneige
Camembert		Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt sucré
Tranche de quatre-quarts		Moelleux du chef aux myrtilles		Entremets du chef au caramel
Entremets du chef à la vanille		Gélifé chocolat		Madeleine

Pour changer, vous pouvez choisir dans la carte de remplacement :

Betteraves vinaigrette		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	2 sans porc
Pommes de terre vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Haché de veau		Poisson pané		Poisson pané	
Omelette		Crêpe jambon emmental*		Crêpe jambon emmental*	
Haricots verts		Carottes		Carottes	
Frites		Pommes vapeur		Pommes vapeur	



Nouveauté



Cuisiné sur place



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc