SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026

Lundi 30

Concombres au yaourt
Maïs et tomates vinaigrette
Soupe au potiron
Salade verte aux croûtons

*

Bœuf carottes
Steak haché
Pommes rissolées
Poêlée de carottes

*

Produits laitiers

*

Orange
Poire au chocolat
Fruit

Mardi 1er

Assiette de saucisson
Céleri au curry
Soupe à l'oignon
Salade de mâche

*

Pêche du jour
Filet meunière
Ebly à l'espagnole
Piperade

*

Produits laitiers

*

Fromage blanc à la rhubarbe
Flan au caramel
Fruit

Jeudi 3

Cervelas vinaigrette
Carottes et radis aux noix
Soupe courgettes kiri
Salade d'endives aux herbes

*

Crépinette
Paupiette de volaille
Pommes boulangères
Petits pois

*

Produits laitiers

*

Far breton
Brownies
Fruit

Vendredi 4

Pêche au thon
Salade grecque
Soupe aux légumes
Salade verte

*

Chili con carne
Pané emmental
Pépinette
Haricots verts à la provençale

*

Produits laitiers

*

Pomme
Salade de fruits
Fruit

Viandes d'origine française — Poissons non menacés d'extinction — Produits locaux — Menu végétarien — Appellation d'origine contrôlée — Fait maison — Produits de la ferme — Produits biologiques

Indication de la présence d'allergènes :
Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten.

Des modifications sont susceptibles d'être apportées à ce Menu selon l'approvisionnement.
Merci de votre compréhension.

Bon appetit

Le Principal — Norman MADEJCZYK
La Gestionnaire — Sophie PECRON