

























## Semaine du 10 au 14 novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Férié	 Potage de potiron à la vache qui rit	Radis beurre	 Œufs durs bio mayonnaise
 Coquillettes bio		 Sauté de bœuf aux oignons bio 	 Jambon de dinde	 Pizza aux légumes (Tomate bio, oignons bio, mozzarella) 
 Pavé de saumon sauce béchamel et fromage râpé		 Carottes sautées	 Lentilles bio	Salade batavia
 Gouda			 crème liégeois chocolat 	Yaourt nature sucré
Raisin		 Flan nature (œufs bio) 		 Pomme bicolore
 Pain chocolat Fruit bio		 Pain au lait - barre de chocolat Compote bio	 Pain bio et fromage Fruit frais bio	 Gâteau yaourt lait nature 



Produit bio  
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur  
AOP/AOC



Vergers Eco Responsable  
Repas Végétarien



Poisson responsable  
Production maison



Nouvelle recette  
Produit local



Logo France

Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement

