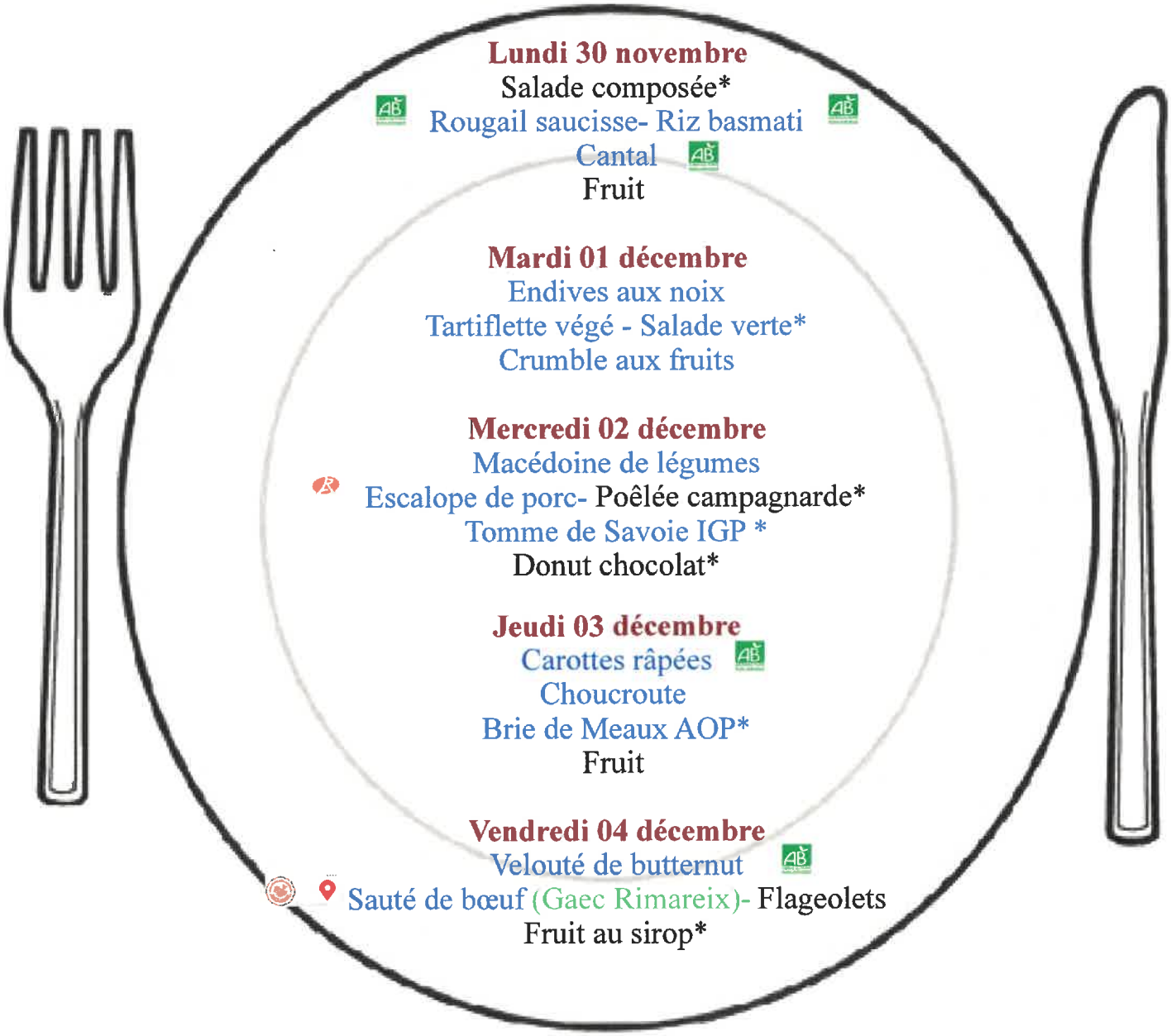
Menu

Du 30 novembre au 4 décembre 2026



Lundi 30 novembre
Salade composée*
Rougail saucisse- Riz basmati
Cantal
Fruit

Mardi 01 décembre
Endives aux noix
Tartiflette végé - Salade verte*
Crumble aux fruits

Mercredi 02 décembre
Macédoine de légumes
Escalope de porc- Poêlée campagnarde*
Tomme de Savoie IGP *
Donut chocolat*

Jeudi 03 décembre
Carottes râpées
Choucroute
Brie de Meaux AOP*
Fruit

Vendredi 04 décembre
Velouté de butternut
Sauté de bœuf (Gaec Rimareix)- Flageolets
Fruit au sirop*

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème de livraison ou de disponibilité des produits.*
*Tous nos plats sont faits maison hormis ceux signalés par une**

La Principale,	La Gestionnaire,	La Cheffe de cuisine,
Nathalie Belin	Séverine Fernandez	Céline Tropinat