









3 au 14 NOVEMBRE 2025

Des changements peuvent intervenir suivant la disponibilité des produits

LUNDI 3 	MARDI 4 	JEUDI 6 	VENDREDI 7 
RILLETTE DE SARDINES CHIPOLATAS POMME DE TERRE AU FOUR CAMENBERT COMPOTE	(USEP POUR GS-CP-CE1) POTAGE QUICHE AUX FROMAGES HARICOTS VERTS YAOURT FRUIT	ŒUFS MIMOSA POISSON SAUCE HOLLANDAISE CAROTTES SAUTEES GATEAU AU YAOURT	PIZZA REINE EMINCE DE VOLAILLI  AU ROMARIN COURGETTES SAUTEES FROMAGE BLANC CLEMENTINE
LUNDI 10 	MARDI 11	JEUDI 13 	VENDREDI 14 
POTAGE HACHI PARMENTIER SALADE VACHE QUI RIT MOUSSE AU CHOCOLAT	FERIE	CONCOMBRE EMINCE DE DINDE HARICOTS VERTS YAOURT FRUIT	CAROTTES RAPEES GRATIN DE POISSON CHAMPIGNONS POELES BRIOCHE PERDUE



Produits issus de l'agriculture biologique certifié par Bureau Véritas Certification France FR-BIO-10

Chantier d'insertion Pleumartin

Poisson blanc: colin / cabillaud



Porc, bœuf: viande française



Fait maison



Repas végétarien