



Menus

Novembre 2026 (sans viande)



Produit sous label de qualité « bio »

Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)

Menu végétarien



Produit local



	Du 02 au 06	Du 09 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27
LUNDI	Betteraves vinaigrette Omelette Spaghettis Raisin blanc	Cœufs durs mayonnaise Poisson du jour sauce citron Carottes persillées Saint Paulin Biscuit roulé à la confiture de fraise	Coleslaw Dos de lieu sauce aurore Farfalle Brie Orange	Carottes râpées à l'orange Rougail poisson Riz Yaourt arôme pêche
MARDI	Salade de pommes de terre Dos de lieu à la provençale Brocoli Comté Compote pomme-fraise	Carottes râpées Blanquette de poisson Riz Clémentine	Toast au fromage Pané fromagé sauce moutarde Petits pois-salsifis Fromage blanc coulis de fraise	Rillettes de thon Poisson du jour aux petits légumes Pommes persillées Compote de pomme Palet breton
JEUDI	Salade de lentilles Couscous végétarien Semoule Verre de lait Cookies	Taboulé Omelette au fromage Duo de haricots verts / beurre Tarte Normande	Salade chicon aux noix Fish and chips Poêlée paysanne Chou vanille	Salade Composée Quiche butternut roquefort Brownie crème Anglaise
 VENDREDI	Velouté de légumes Croque-fromage chèvre Salade verte Riz au lait	Velouté de carottes Tarte feuilletée au fromage Salade verte Yaourt nature et sucre Petit biscuit	Céleri rémoulade Curry végétarien Boulgour St Nectaire Banane	Velouté de légumes verts Tomates farcies végétariennes Nouilles Chinoises Bûche de chèvre Kiwi

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.