



Nos engagements :

- Pain : Artisanal et Local
- Produits issus de l'agriculture biologique **vert**
- Produit IGP indication géographique protégée Haute Valeur environnementale
- Certification Environnementale niveau 2
- Toutes les viandes sont d'origine France
- Boeuf : Exclusivement Race à Viande
- Produits Label rouge
- Poisson MSC
- Produit local
- Préparé dans notre cuisine
- Produit Artisanal
- Fromage AOP / AOC
- Fruits et légumes : Frais de saison
- Produit végétarien
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

Bon appetit !

lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
<p>Filet de lieu sauce beryc MSC</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Samos</p> <p>Cantadou</p> <p>Fruits au choix</p>	<p>Gardiane de taureau LOCAL</p> <p>Purée potiron & pommes de terre LOCAL</p> <p>Cantal LOCAL</p> <p>Fruit aux choix LOCAL</p>	<p>Chou chinois à l'ananas</p> <p>Filet de colin sauce Beryc</p> <p>Petit pois mijotés</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pomme</p> <p>*****</p> <p>Pain au lait et chocolat</p> <p>Lait et sirop</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Menu VEGETARIEN</p> <p>Raviolis de Royans aux légumes et sauce tomate</p> <p>Fromage blanc pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruits aux choix</p>	<p>Boulette de boeuf sauce napolitaine</p> <p>Riz de Camargue LOCAL</p> <p>Coulommiers</p> <p>Tarte flan</p> <p>Tarte aux pommes</p>
lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Daube de boeuf à l'ancienne</p> <p>Gnocchis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p><i>Férié - Fête de l'armistice</i></p>	<p>Carottes rapées vinaigrette</p> <p>Filet de cabillaud & quartier de citron</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Far breton aux pruneaux</p> <p>*****</p> <p>Pain de mie complet</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Poulet rôti aux herbes</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Fondue président</p> <p>Six de savoie</p> <p>Fruits au choix</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Omelette nature LOCAL</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Liégeois chocolat</p>
lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
<p>Sauté de porc au paprika LOCAL</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Menu VEGETARIEN</p> <p>Œufs durs et mayonnaise</p> <p>Crêpe aux fromages</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Emincé de chou rouge, croutons et edam</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Gratin de côtes de blettes</p> <p>Crème dessert</p> <p>Kiwi</p> <p>*****</p> <p>Pain</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Lou Foundre de l'Ubaye</p> <p>Fruits au choix</p>	<p>Filet de lieu sauce citron MSC</p> <p>Farfalles</p> <p>Saint Moret</p> <p>Croc Lait</p> <p>Purée de pomme</p>
lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
SEMAINE DE LA REDUCTION DES DECHETS				
<p>Radis beurre</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Couscous de poisson MSC</p> <p>Fromage blanc pulpe aux fruits</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Sauté de poulet sauce aux champignons</p> <p>Chou - fleur persillés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Yaourt vanille</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de mâche & mimolette</p> <p>Escalope de dinde sauce curry</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit frais</p> <p>*****</p> <p>Pain au chocolat du boulanger</p> <p>Lait et sirop</p>	<p>Les lettres de mon moulin</p> <p>Estouffade de boeuf</p> <p>Ecrasé de pommes de terre au romarin</p> <p>Brie</p> <p>Moelleux à l'orange</p>	<p>Gratin aux 2 poissons MSC</p> <p>Haricots verts et champignons</p> <p>Carré frais</p> <p>Samos</p> <p>Fruits aux choix</p>