MENUS DE LA SEMAINE 48

DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	ENTREES	Céleri Rémoulade	Salade deRiz		Salade	Œuf Mayonnaise
	PLATS	Boulette de Bœuf	Cuisse de Poulet (Boucherie Vey)		Saucisse (Boucherie Méjean)	Semoule
	ACCOMPAGNEMENTS	Spaghetti	Carottes Vichy		Purée Lait (Gaec du Pché) / omme de Terre petits légumes de Josat	Ratatouille
	PRODUITS LAITIERS	Tome	Camembert		Rondelé Ail et fines herbes	Yaourt Bio Nature
	DESSERTS	Fruit	Flanby		Compote ou Pomme cuite	Eclair Chocolat Vanille

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme "Lait et fruits à l'école"

Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés :

"Fait maison" : Plat cuisiné ou transformé sur place à partir de produits frais ou bruts

"producteur local"

Tous les jours : pain de la "Boulangerie GAILLARD" de Paulhaguet

**Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cantine*



BON APPETIT!

Culture Générale :

Comment appelle-t-on le fait de cueillir le raisin dans les vignes ?



OEUF VIANDE/POISSON	PRODUITS LAITIERS	FECULENTS PRODUITS SUCRES	FRUITS CRUS LEGUMES CRUS	FRUITS CUITS LEGUMES CUITS

Attention, les menus proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Gluten, Crustacés, Oeuf, Poisson, Soja, Arachide, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg, Lupin, Mollusques

LA CHEFFE DE CUISINE	LA SECRETAIRE GENERALE	L'ORDONNATEUR
C.FRITEYRE	J. ZAGABÉ	L. POUYSEGUR