



MENUS RESTAURATION COMMUNALE

Du 17 novembre au 28 novembre 2025



Les différents labels présent dans nos menus



BIO=Issue de l'agriculture biologique



IGP=Indication géographique protégée



AOP=Appellation d'origine protégée



Produit de la mer issu d'une pêche durable



Label rouge



HVE= Produit issu d'une exploitation à haute valeur environnementale



Produit laitier de la ferme de Villeménard (Vignoux-sur-Barangeon)



Produit issu d'une production local



Menu végétarien

L'origine de nos viandes



viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en Union Européenne.



viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.

Liste des allergènes alimentaire



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LUNDI 17 NOVEMBRE	MARDI 18 NOVEMBRE	MERCREDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 21 NOVEMBRE
Salade de lentilles Nuggets de volaille Potée de légumes Fromage Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Lasagnes épinards et fromage Fromage Mousse au chocolat	Feuilleté à la saucisse Boulettes de bœuf à la tomate Semoule Fromage Fruit de saison	Salade verte Tartiflette Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Dos de colin sauce homardine Pâtes Fromage blanc Biscuit sec
LUNDI 24 NOVEMBRE	MARDI 25 NOVEMBRE	MERCREDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 NOVEMBRE
Bouillon aux vermicelles Jambon grillé Rosties Fromage Fruit de saison	Salade piémontaise Poulet rôti Haricots verts Yaourt aux fruits Biscuit sec	Salade verte Cordon végé Riz Fromage Tarte aux pommes	Salade de betteraves Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage Fruit de saison	Crêpes au fromage Colin meunière Choux-fleurs Fromage Compote de pommes