



MENUS RESTAURATION COMMUNALE

Du 03 novembre au 14 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 03 NOVEMBRE	MARDI 04 NOVEMBRE	MERCREDI 05 NOVEMBRE	JEUDI 06 NOVEMBRE	VENDREDI 07 NOVEMBRE
Salade composée Pâtes bolognaise Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Poulet rôti Petits-pois Fromage Compote de pommes	Taboulé Sauté de veau Purée de butternut Yaourt nature Biscuit sec	Houmous de betterave Raviolis à la tomate et mozzarella Fromage Tarte à la poire	Crêpes au fromage Dos de colin sauce au beurre blanc Brocolis Fromage Fruit de saison
LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	MERCREDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE
Salade verte Aiguillettes de poulet au curry Riz Fromage Fruit de saison	FÉRIÉ	Carottes râpées Blésotto au parmesan Fromage Gâteau au chocolat	Rillettes de porc et cornichons Bœuf bourguignon Haricots verts Fromage Fruit de saison	Bouillon aux vermicelles Colin meunière Carottes persillées Crème à la vanille Biscuit sec