





















Du 17 au 21 novembre 2025

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
 Salade de pommes de terre	 Carottes râpées	 Duo de choux en vinaigrette	 Œuf dur mayo aux poichiches	  Rosette salade verte et terrine de légumes
  Omelette	  Tartiflette au Reblochon AOP	 Nuggets de poisson	 Carré de Seitan	  Filet de saumon frais à la crème d'estragon
 Epinards	 Salade	 Petits pois et pommes de terre	 Haricots verts	 Gratin dauphinois aux cèpes
 Fromage blanc	 Mandarine	 Crème au chocolat	  Gâteau basque + chantilly	 Salade de fruits ou compote
* SOUS RESERVE DE MODIFICATION SUIVANT LA LIVRAISON				
Viande française 	Produits Biologiques 	Recette maison 	Pêche durable 	Label Rouge 
Nos fruits et légumes sont principalement BIO et de saison				
LES GOUTERS				
Compote	Roulé à la confiture	Jus de fruit	Pain	Lingot aux pommes
Biscuit 		Palet breton	Beurre et cacao	
Œuf	Œuf gluten	Lait	Œuf lait gluten	Lait poisson