



MENU

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Légendes des couleurs

Pain local boulangerie de Lizant

Friand hot
dog

Carottes râpées 🏠
Salade
d'endives aux
noix 🏠
Maquereaux
moutarde
Velouté de
tomates

Macédoine
Poireaux en
vinaigrette
Oeufs durs/
mayo

Céleri remoulade 🏠
Chou rouge aux
lardons/
balsamique 🏠
Salade
composée
emmental 🏠

Salade de riz
aux crevettes 🏠
Coquillettes au
jambon 🏠
Velouté de
tomates

Produits laitiers
Produits locaux et/ou
BIO
Plats protidiques
Féculents
Légumes ou fruits crus
Légumes ou fruits cuits

Sauté de porc
au cidre 🏠
Haricots verts

Chili cone carne 🏠
Riz

Brandade de
poissons 🏠
Salade

Escalope de
dinde à la crème
et champignons 🏠
Flan de carottes
/curry 🏠

Paupiette de
veau
Petits pois
carottes

St Paulin
Clémentines

Fromage blanc
duo de compote 🏠

Camembert
Poires/
pommes

Entremets au
chocolat

Tomme blanche
Bananes



un plat "fait maison" est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires