



Menu

Du 16 au 20 Novembre 2026

JONAGE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

<p>Salade "choubidou" (chou rouge Bio, moutarde, raisins secs, sirop de cassis)</p>	<p>Salade anglaise au cheddar (laitue, cheddar, croûtons)</p>		<p> Carottes Bio râpées vinaigrette </p>	<p>Taboulé BIO </p>
<p>Lasagnes à la bolognaise (PLAT COMPLET)</p>	<p> Pavé de merlu sauce rougail (oignons, tomates, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)</p>		<p>Rôti de veau LR sauce hongroise (oignons, ail, champignons, piment doux, tomates)</p>	<p> Emincé de pois sauce tajine (abricots secs, tomate, poivron, gingembre, coriandre, cumin, piment fort, anis vert, cardamome)</p>
<p>Lasagnes ricotta épinards (PLAT COMPLET)</p>	<p> Riz IGP et chou romanesco</p>		<p>Quenelles natures hongroise</p>	
			<p>Petits pois</p>	<p>Haricots verts</p>
<p>Fromage frais aux fruits BIO </p>	<p>Tomme croûte fleurie</p>		<p>Saint Nectaire </p>	<p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Fruit Ecoresponsable </p>	<p>Mousse au chocolat</p>		<p> Gâteau au caramel beurre salé</p>	<p>Fruit</p>
<p> Produit BIO</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p>	<p> Pêche responsable</p>	<p> Spécialité du chef</p>	<p> Viande d'origine Française</p>
<p> Label Rouge</p>	<p> Indication Géographique Protégée</p>	<p> Viande racée</p>	<p> Nouvelle recette</p>	<p> Production locale</p>
<p> Issu des régions ultra-périphériques</p>	<p> Appellation d'Origine Contrôlée</p>	<p> Bleu Blanc Cœur</p>	<p> Plat durable</p>	<p>Plat ou produit "ESSENTIEL" 47</p>