

Menu du 3 novembre au 7 novembre 2025

Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre	Mercredi 5 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre 
Céleri rave  Boudin blanc de volaille Purée Verre de lait  Fruit au sirop	Potage avec féculents  Roti de porc  sauce orloff Blanc de dinde  Chou-fleur  Vache qui rit  Fruit frais	Concombre sauce bulgare Couscous  au poulet Petits suisses sucrés	Taboulé  Steak haché  Haricots beurre Chèvre Fruit frais	Potage sans féculents  Œufs durs Pomme de terre  Camembert  Fruit frais
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Gouter Céréales / lait	Goûter Beignet fourré chocolat noisette	Goûter Pain  beurre  chocolat	Goûter Yaourt biscuits	Gouter Pain au lait barre chocolat



Bonjour ! 

Le mode de production et de transformation biologique fait partie en France **des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine**. Encadré par une réglementation européenne depuis 1991, il a pour objectifs **le respect de l'environnement et de la protection du climat, de la biodiversité, de la santé humaine et du bien-être animal**. Seuls les produits qui en sont issus peuvent porter le logo bio européen et la marque AB.

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers



Origine Normandie

Pêche durable

Sans porc



Agriculture biologique

Label rouge



AOC

Végétarien

