Menus de la
Semaine du 02 au 06 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Amuse bouche : crème de marron DÉCOUVRIR
Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Salade verte Vinaigrette	Soupe au potiron
Emincé de bœuf sauce tomate origan	Boulette de bœuf sauce tomate	Poulet rôti sauce façon orientale	Dahl de lentilles beluga et riz	Parmentier colin d'Alaska, purée de pomme de terre
Haricots verts à l'ail	Torsades Et fromage râpé	Printanières de légumes		
Yaourt aromatisé	Fromage frais Saint Môret	Fromage blanc sucré	Saint Nectaire	Coulommiers
Fruit de saison	Compote pommes et fraises allégées en sucre	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison

Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · AB · Label rouge



Charolais · Produit AOP · Certification environnementale niveau 3 · Certification environnementale niveau 2 · Bleu Blanc Cœur

Menus de la
Semaine du 09 au 13 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Betteraves		Soupe de tomates	Chou blanc vinaigrette
Riz sauce curry, pois chiche et épinards	Steak haché de bœuf au jus d'oignons	**FERIE - ARMISTICE 1918**	Filet de colin d'Alaska sauce citron	Emincé de porc sauc oignons cornichon moutarde *S/P: émincé de dinde*
	Frites		Penne semi complète	Carottes
Fromage fondu Croc lait	Yaourt nature sucré		Comté	Petit fromage frais sucré
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison		Fruit de saison	Éclair au chocolat

Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · Label rouge · Charolais · Produit AOP · Certification environnementale niveau 3 · Certification environnementale niveau 2 · Bleu Blanc Cœur



Menus de la
Semaine du 16 au 20 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles	Saucisson à l'ail * * Rillette de thon	Carottes râpées Vinaigrette	Panais rémoulade	**Betterave crumble de noix vinaigrette framboise et émulsion chèvre**
Cordon bleu de volaille	Dès de saumon sauce crème		Roti de bœuf au jus	
Gratin de courgettes	Brocolis Et riz	Couscous boulettes aux 5 légumes et raisins secs (semoule)	Purée de potiron	Coquillettes sauce fromage Tartiflette emmental
Bûche mélangée	Pont l'Evêque	Fromage blanc sucré	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt mixé
Fruit de saison	Salade de fruits individuelle	Fruit de saison	Gateau au yaourt	Fruit de saison

DÉCOUVRIR

Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · Label rouge



Charolais · Produit AOP · Certification environnementale niveau 3 · CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 · BLEU BLANC COEUR

Menus de la
Semaine du 23 au 27 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche, betterave et noix de cajou	Taboulé	Chou rouge vinaigrette fromage blanc ciboulette	Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit	Salade verte Vinaigrette
Saucisse campagnarde *S/P: Saucisse de volaille*	Omelette	Sauté de bœuf sauce barbecue	Macaroni semi complète sauce bolognaise tomate	Merlu sauce oseille
Purée de pomme de terre	Haricots verts persillés	Pomme de terre quartier avec peau		Gratin de choux fleur et pomme de terre
Tomme grise	Yaourt nature sucré	Camembert	Fromage frais saint Môret	Petit fromage frais aromatisé
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Compote pommes et pêches allégée en sucre	Fruit de saison	Cake à la fleur d'oranger

Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · Label rouge · Charolais · Produit AOP · Certification environnementale niveau 3 · Certification environnementale niveau 2 · Bleu Blanc Cœur



Menus de la
Semaine du 30 au 04 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Endives et croutons Vinaigrette au miel	Soupe de légumes variés	Rillette de saumon	Œuf dur mayonnaise
Penne semi complète sauce tomate et fromage râpé	Emincé de dinde Sauce forestière	Parmentier de bœuf purée de pomme de terre	Poulet rôti	Dés de Colin d'Alaska pané au riz soufflé
Tomme blanche	Petits pois mijotés	Edam	Frites (ketchup/mayonnaise)	Gratin de brocoli
Liégeois au chocolat	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Tarte au flan		Fromage blanc sucré	Fromage frais Croc lait

Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · AB · Label rouge



Charolais · Produit AOP · Certification environnementale niveau 3 · CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 · BLEU BLANC COEUR

Menus de la
Semaine du 07 au 11 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	Coleslaw	Soupe de légumes *(carotte, navet, oignon)*	Saucisson et cornichon * * Rillette de thon	Salade de betterave et œuf dur
Nuggets de fromage ketchup	Sauté de bœuf sauce façon orientale	Jambon blanc de porc S/P: Jambon de dinde	Merlu sauce estragon	Cordon bleu de volaille
Riz à la tomate	Semoule	Coquillettes Et fromage râpé	Carottes persillées	Haricot plat
Coulommiers	Gouda	Yaourt nature sucré	Petit fromage blanc aux fruits	Fromage fondu St Môret
Compote de pomme allégée en sucre	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau haricot blanc chocolat

Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · AB · Label rouge · Charolais · Produit AOP · Certification environnementale niveau 3 · Certification environnementale niveau 2 · Bleu Blanc Cœur



Menus de la
Semaine du 14 au 18 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Noël	
Feuilleté au fromage	Salade verte	Betterave vinaigrette	**Rillette de saumon Pain polaire**	Soupe parmentier *(poireau, pomme de terre, crème)*
Colin d'Alaska pané au riz soufflé	Lasagne *	Rôti de bœuf sauce au thym	**Emincé de chapon sauce forestière**	Omelette
Epinards béchamel et riz	* Lasagne de légumes	Petit pois et blé	**Etoiles rosti**	Ratatouille
Petit fromage blanc au lait entier sucré	Carré	Camembert	**Beaufort**	Yaourt aromatisé framboise
Fruit de saison	Entremet saveur caramel	Fruit de saison	**Brownies tout chocolat et crème anglaise**	Gâteau pépito roulé au chocolat

Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · Label rouge



Charolais · Produit AOP · Certification environnementale niveau 3 · Certification environnementale niveau 2 · Bleu Blanc Cœur

Menus de la
Semaine du 21 au 25 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre ½ sel	Saucisson sec et cornichon * * Rillette de thon	Œuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette	
Poulet rôti (ketchup/mayonnaise)			Poisson pané Et citron	
Frites	Steak haché de bœuf Jus aux oignons	Macaronis Sauce tomate et fromage râpé	Gratin de choux fleur et pomme de terre	**FERIE**
Fromage fondu Croc lait	Purée de brocoli	Brie	Yaourt nature sucré	
Compote pomme/banane allégée en sucre	Petit fromage blanc au lait entier et sucre	Fruit de saison	Gâteau compote pomme framboise	
	Fruit de saison			

Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · AB Agriculture Biologique · Label rouge · Charolais · Produit AOP · Certification environnementale niveau 3 · Certification environnementale niveau 2 · Bleu Blanc Cœur



Menus de la
Semaine du 28 décembre au 01 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Coleslaw	Soupe de lentilles corail et au lait de coco	
Tartiflette * * Tartiflette sans viande	Parmentier de poisson	Nuggets de fromage Ketchup Macaroni semi complet et fromage râpé	Emincé de dinde sauce au thym Pomme de terre rissolée	**FERIE**
Tomme blanche	Yaourt aromatisé vanille	Pont l'Evêque	Camembert	
Fruit de saison	Beignet au chocolat	Dessert lacté gélifié au chocolat	Fruit de saison	

Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · AB Agriculture Biologique · Label rouge



Charolais · Produit AOP · Certification environnementale niveau 3 · Certification environnementale niveau 2 · Bleu Blanc Cœur