

# Menus de la Semaine du 03 au 07 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Journée de la gentillesse</b>				
Salade de lentilles	Radis beurre	Endives  vinaigrette	Soupe de potiron yaourt végétal	Salade verte  vinaigrette au miel moutarde à l'ancienne
Sauté de dinde sauce au thym 	Colin  à la sauce tomate	Rôti de bœuf 	Coquillettes  sauce butternut cheddar et crumble cheddar 	Jambon blanc  Jambon de dinde 
Haricots verts	Pommes de terre <b>sautées</b>	Petits pois et riz 		Purée <b>de pomme de terre</b> et fromage italien
Yaourt aromatisé 	Fromage frais Saint Môret	Coulommiers	Babybel	Fromage blanc et sucre 
Fruit de saison	Purée de pommes et coings	Dessert lacté gélifié chocolat	Assiette de fruit (pommes, orange, raisins)	Cake aux poires



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus de la Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Betterave rouge vinaigrette</b></p> <p>Sauté de veau sauce curry</p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>FERIE - ARMISTICE 1918</b></p>	<p><b>Salade verte vinaigrette</b></p> <p><b>Lasagne de bœuf*</b></p> <p><b>*lasagne aux légumes</b></p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>Friand fromage</b></p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce citron</p> <p>Purée crécy (<i>carotte, pomme de terre</i>)</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Chou rouge vinaigrette balsamique</b></p> <p><b>Nuggets de fromage</b></p> <p>Riz sauce tomate</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Cake à la cannelle</p>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus de la Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Amuse bouche : Tomme catalane
Salade de pomme de terre sauce ravigote	Salade verte  croûton	Potage de courgette fromage fondu	Carotte râpée  vinaigrette crémeuse ciboulette	Pâté de campagne cornichon
Sauté de bœuf sauce forestière 	Macaroni semi-complet sauce bolognaise et fromage râpé 	Rougaille saucisse	Omelette 	Colin d'Alaska pané riz soufflé 
Purée de brocoli		Riz 	Potatoes (ketchup/mayonnaise)	Purée de potiron
Saint Nectaire 	Bûche lait de mélange	Fromage blanc et sucre	Fromage fondu Vache qui rit 	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Purée de pomme ananas	Fruit de saison	rit 	Fruit de saison
			Cake au chocolat et framboise	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée





Plat végétarien



Produit de la mer durable



# Menus de la Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche betteraves	Tomate concassée, mais, chips	<b>Carotte râpée vinaigrette</b>	Soupe de pois cassés	Céleri  rémoulade
Dès de saumon  sauce crème herbes	<b>Nuggets (ketchup)</b>	Hachis parmentier de bœuf	Rôti de porc  au jus	Boulogour  sauce haricot rouge mais 
Fondue de poireaux et pommes de terre	Coquillettes  semi-complètes <b>et fromage râpé</b>	 Edam	S/P: Rôti de dinde issu  au jus	tomate graine tournesol
Coulommiers	 Yaourt nature et sucre	Purée de pomme banane 	Haricot vert persillé	Petit fromage frais aromatisé
Flan gélifié vanille nappé au caramel	Fruit de saison		Fromage frais saint môret	Cake à la fleur d'oranger
			Fruit de saison	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus de la Semaine du 1<sup>er</sup> au 04 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Carotte râpée vinaigrette</b></p> <p>Riz  et chili con carne </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Rillette de thon</b></p> <p>Parmentier à la volaille kebab, edamame et purée de carotte</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Soupe aux épinards</p> <p><b>Poulet rôti sauce curry</b></p> <p>Semoule </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Salade verte vinaigrette</b></p> <p>Crozet sauce from  tartiflette, emmental et oignons frits</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Smoothie pomme, mandarine et miel</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Dés de Colin d'Alaska sauce au cerfeuil </p> <p><b>Purée d'épinards</b></p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus de la Semaine du 8 au 12 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre</p> <p>Sauté de veau  sauce cantadou agrume potiron</p> <p>Carottes et pommes de terre</p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p><b>Betterave</b> vinaigrette aux herbes</p> <p>Merlu  sauce crème</p> <p>Coquillettes  </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endive  vinaigrette croûton</p> <p><b>Escalope viennoise</b></p> <p><b>Purée</b> d'haricot vert</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Gâteau <b>au chocolat</b></p>	<p>Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)</p> <p>Beignets de poisson</p> <p>Chou fleur <b>et pomme de terre</b> béchamel</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> <b>Salade</b> vinaigrette </p> <p><b>Steak haché</b></p> <p><b>Riz sauce tomate</b></p> <p>Coulommiers</p> <p> Purée de pomme carotte cannelle</p>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus de la Semaine du 15 au 18 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc  aux raisins secs et vinaigrette</p> <p>Dés de colin d'Alaska  sauce aux épices douces</p> <p>Semoule  </p> <p>Saint Nectaire  </p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Parmentier de canard  haricot blanc et purée de céleri</p> <p>Fromage blanc nature et sucre  </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de potiron</p> <p>Boulette de bœuf  sauce tomate</p> <p>Riz  et lentille à l'indienne (au curry)</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>REPAS DE NOEL</p>	<p>Carotte râpée  vinaigrette agrume</p> <p>Omelette   </p> <p>Ratatouille niçoise et pâtes</p> <p>Yaourt aromatisé  </p> <p>Fruit de saison</p>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus de la Semaine du 22 au 26 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza emmental mozzarella	<b>Feuilleté au fromage</b>	Soupe paysan (carotte, navet, céleri, oignon)		Coleslaw rouge (chou rouge, carotte, mayonnaise) 
Sauté de boeuf sauce moutarde 	Macaroni semi complet sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise 	Rôti de dinde issu au jus 		
Haricots beurre à l'ail		<b>Frites (ketchup/mayonnaise)</b>	FERIE - NOEL	<b>Poisson pané et quartier de citron</b>
Yaourt nature et sucre 	Tomme blanche	Mimolette		Purée de butternut 
Fruit de saison	Liégeois saveur chocolat	<b>Beignet au chocolat</b>		Rondelé ail et fines herbes
				Pomme au four



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus de la Semaine du 29 décembre au 02 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de brocolis, poireaux et pommes de terre	Crêpe emmental	Salade verte vinaigrette 		 Carottes râpées vinaigrette 
Couscous <b>merguez et boulette</b> aux 5 légumes	<b>Emincé de saumon</b> sauce blanche 	<b>Poulet rôti</b> 	FERIE - JOUR DE L'AN	 Spaghetti sauce tomate et fromage rapé
Fromage frais Petit lous	Haricot vert	<b>Frites</b> (ketchup/mayonnaise)		Fromage frais rondelé
Fruit de saison	Petit fromage blanc aromatisé	Fromage blanc nature et sucre 		Mousse chocolat au lait
	<b>Petit gâteau</b>	Compote de <b>pomme</b> allégée en sucre		



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable