

Menus de la Semaine du 03 au 07 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Journée de la gentillesse				
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  et jus aux herbes	Coquillettes  sauce butternut cheddar et crumble cheddar 	Jambon blanc  Jambon de dinde 
Haricots verts persillés	Purée de carotte, navet et céleri	Petits pois et riz 		Pommes de terre sautées
Yaourt aromatisé 	Fromage frais Saint Môret	Coulommiers	Babybel	Fromage blanc et sucre 
Fruit de saison	Purée de pommes et coings	Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit de saison	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
Betteraves vinaigrette  Sauté de veau  sauce marengo Ratatouille et semoule  Yaourt nature sucré  Fruit de saison	FERIE - ARMISTICE 1918	Salade verte vinaigrette  Lasagnes de légumes Fromage frais Tartare Liégeois chocolat	Brocolis  vinaigrette Chipolata S/P : Saucisse de volaille façon chipolata Purée crécy (<i>carotte, pomme de terre</i>) Pointe de brie Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette balsamique Paëlla de saumon  (Sans crustacés) Cantal AOP  Gâteau aux pommes



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
Salade de pomme de terre sauce ravigote	Salade verte 	Potage de courgette fromage fondu	Carotte râpée  vinaigrette crémeuse ciboulette	Amuse bouche : Tomme catalane
Sauté de bœuf sauce forestière 	Macaroni  semi-complet sauce canard haricot blanc façon bolognaise 	Escalope de dinde viennoise	Omelette 	Pâté de campagne cornichon S/P : Rillettes de thon
Carottes		Haricots verts persillés	Pommes de terre quartier avec peau	Colin d'Alaska pané riz soufflé 
Saint Nectaire 	Bûche lait de mélange	Fromage blanc et sucre 	Fromage fondu Vache qui rit 	Purée de potiron
Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison	Cake au chocolat et framboise	Yaourt aromatisé 
				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 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche betteraves	Radis Croq sel	Salade verte vinaigrette	Soupe de pois cassés	Céleri  rémoulade
Dès de saumon  sauce crème herbes	Nuggets d'emmental Crispidor et ketchup 	Hachis parmentier de bœuf 	Rôti de porc au jus  S/P: Rôti de dinde issu  au jus	Semoule  sauce haricot rouge mais  tomate
Fondue de poireaux et pommes de terre	Coquillettes  semi- complètes	Edam	Haricots verts persillés	Petit fromage frais aromatisé
Coulommiers	Yaourt nature sucré 	Purée de pomme poire 	Fromage frais saint moret	Cake à la fleur d'oranger
Flan gélifié vanille nappé au caramel	Fruit de saison		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^{er} au 04 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon	Chou blanc vinaigrette 	Salade verte vinaigrette	Soupe de légumes racines (carotte, panais, céleri)	Oeuf dur  mayonnaise
Riz et chili con carne 	Parmentier à la volaille kebab, edamame et purée de carottes	Rôti de bœuf  et son jus chaud	Crozet sauce fromage tartiflette, emmental et oignons frits 	Dés de Colin d'Alaska sauce estragon 
Cantal AOP 	Yaourt aromatisé vanille 	Semoule 	Fromage blanc et sucre 	Purée d'épinards
Fruit de saison	Tarte au flan 	Smoothie pomme, mandarine et miel	Fruit de saison	Fromage frais Fraidou
				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 8 au 12 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
LES RECETTES VÉGÉTALES				
Radis et beurre	Soupe de légumes variés (<i>carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois</i>)	Endive  vinaigrette croûton	Carottes râpées vinaigrette aux herbes	Salade verte vinaigrette
Sauté de veau  sauce curry	Merlu  sauce crème	Rôti de porc au jus  S/P: Rôti de dinde issu  au jus	Beignets de poisson	Riz tikka massala et graines de courge 
Carottes et pommes de terre	Coquillettes 	Haricots verts persillés	Chou fleur et pommes de terre béchamel	Coulommiers
Fromage fondu carré	Emmental	Yaourt nature sucré 	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Purée de pomme carotte cannelle
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Gâteau haricots rouges chocolat	Fruit de saison	ASSIETTE DÉCOUVERIE 2023-2024



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
Chou blanc  aux raisins secs et vinaigrette Dés de colin d'Alaska  sauce aux épices douces Semoule  Saint Nectaire  Crème dessert saveur vanille	Macédoine de légumes mayonnaise Parmentier de canard  haricot blanc et purée de céleri Fromage blanc nature et sucre  Fruit de saison	Soupe de potiron Boulette de bœuf  sauce tomate Riz  et lentille à l'indienne (au curry) Camembert Fruit de saison	REPAS DE NOEL	Carotte râpée  vinaigrette agrume Omelette   Ratatouille niçoise et penne  Yaourt aromatisé  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 22 au 26 décembre 2025 (Vacances scolaires)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza emmental mozzarella Sauté de boeuf sauce moutarde  Haricots beurre à l'ail Yaourt nature sucré  Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Macaroni semi complet sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise   Tomme blanche Liégeois saveur vanille	Soupe paysan (carotte, navet, céleri, oignon) Jambon de dinde  Purée de pommes de terre  Mimolette Fruit de saison	FERIE - NOEL	Coleslaw  (chou blanc, carotte, mayonnaise) Colin d'Alaska  Au riz soufflé Courgettes sauce béchamel Rondelé ail et fines herbes Barre bretonne topping caramel



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 (Vacances scolaires)



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de brocolis, poireaux et pommes de terre	Crêpe emmental	Salade verte  vinaigrette		Carottes râpées  vinaigrette
Merguez Légumes couscous et semoule	Dés de saumon  Sauce crème	Wings de poulet	FERIE - JOUR DE L'AN	Macaroni semi complet sauce bœuf  épeautre tomate façon bolognaise
Fromage frais Petit louis	Haricots verts persillés	Frites		
	Petit fromage blanc aromatisé	Fromage blanc nature  et sucre		Fromage frais rondelé 
Fruit de saison	Gaufre au sucre	Compote de pommes allégée en sucre		Mousse chocolat au lait



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable