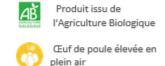
Menus de la Semaine du 03 au 07 novembre 2025



			C'EST	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <u>EE</u> E	Vendredi
			Journée de la gentillesse	ر باد
Salade de lentilles	Radis beurre	Endives AB vinaigrette	Soupe de potiron yaourt végétal	Salade verte vinaigrette au miel moutarde à l'ancienne
Sauté de dinde Co sauce au thym	Colin a la sauce tomate	Rôti de bœuf 🕡 et jus aux herbes	Coquillettes sauce butternut cheddar et	Jambon blanc 🐼 Jambon de dinde 🍎
Haricots verts persillés	Purée de carotte, navet et céleri	Petits pois et riz	crumble cheddar 🛞	Pommes de terre sautées
Yaourt aromatisé	Fromage frais Saint Môret	Coulommiers	Babybel	Fromage blanc et sucr
Fruit de saison	Purée de pommes et coings	Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit de saison	Cake aux poires











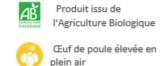




Menus de la Semaine du 10 au 14 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
51811F			and and	
Betteraves vinaigrette	ar. U.S	Salade verte vinaigrette	Brocolis vinaigrette	Chou rouge vinaigrette balsamique
Sauté de veau sauce marengo				
Ratatouille	FERIE - ARMISTICE 1918	Lasagnes de légumes	Chipolata S/P : Saucisse de volaille façon chipolata	Paëlla de saumon 🥢 (Sans crustacés)
et semoule		Fromage frais Tartare	Purée crécy (carotte, pomme de terre)	Cantal AOP
Yaourt nature sucré		Liégeois chocolat	Pointe de brie	Gâteau aux pommes
			Fruit de saison	











Plat végétarien

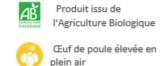


Produit de la mer durable

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	Potage de courgette fromage fondu	Carotte râpée vinaigrette crémeuse ciboulette	Pâté de campagne cornichon S/P : Rillettes de thon
Sauté de bœuf sauce forestière	Macaroni semi- complet sauce canard haricot blanc façon bolognaise	Escalope de dinde viennoise	Omelette AB	Colin d'Alaska pané riz soufflé
Carottes	bolognalse	Haricots verts persillés	Pommes de terre quartier avec peau	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	Fruit de saison	Cake au chocolat et framboise	Fruit de saison











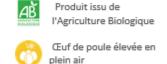
Plat végétarien



Menus de la Semaine du 24 au 28 novembre 2025



			Vendredi
			errore.
Radis Croq sel	Salade verte vinaigrette	Soupe de pois cassés	Céleri rémoulade
Nuggets d'emmental Crispidor et ketchup	Hachis parmentier de bœuf 😝	Rôti de porc au jus	Semoule sauce
Coquillettes AB semi- complètes	Edam	S/P: Röti de dinde issu 🤼 au jus	tomate
Yaourt nature sucré		Haricots verts persillés	Petit fromage frais aromatisé
	poire AMERICA GUILLE	Fromage frais saint moret	Cake à la fleur d'oranger
Fruit de saison		Fruit de saison	
	Nuggets d'emmental Crispidor et ketchup Coquillettes semi- complètes Yaourt nature sucré	Nuggets d'emmental Crispidor et ketchup Coquillettes semi- complètes Edam Yaourt nature sucré Purée de pomme poire	Nuggets d'emmental Crispidor et ketchup Coquillettes semicomplètes Edam Yaourt nature sucré Purée de pomme poire Purée de pomme poire Fruit de saison Hachis parmentier de bœuf S/P: Rôti de porc au jus S/P: Rôti de dinde issu au jus au jus Fromage frais saint moret







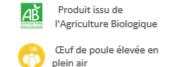




Menus de la Semaine du 1^{er} au 04 décembre 2025



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	AB	Semoule Allications	AGRICUL	Purée d'épinards
Calital AOF	Yaourt aromatisé vanille	Brie	Fromage blanc et sucre	Fromage frais Fraidou
Fruit de saison	Tarte au flan	Smoothie pomme, mandarine et miel	Fruit de saison	Fruit de saison











Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 8 au 12 décembre 2025



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











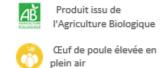




Menus de la Semaine du 15 au 18 décembre 2025



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









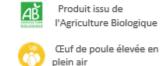




Menus de la Semaine du 22 au 26 décembre 2025 (Vacances scolaires)



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













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 Haricots verts persillés	Wings de poulet Frites	FERIE - JOUR DE L'AN	Macaroni semi complet sauce bœuf o épeautre tomate façon bolognaise
Fromage frais Petit louis	Petit fromage blanc aromatisé	Fromage blanc nature et sucre Compote de pommes	art Guid	Fromage frais rondelé
Fruit de saison	Gaufre au sucre	allégée en sucre		Mousse chocolat au lait











Plat végétarien



Produit de la mer durable