

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Entrée	Betteraves vinaigrette 	Lentilles lardons persil 	Bouillon de volaille vermicelle	Salade verte maïs 	Carotte vinaigrette  du curcuma
Plat	Boulettes de bœuf sauce tomates	Cabillaud sauce citron ciboulette 	Saucisse	Lasagnes chèvre épinard 	Parmentier d'halloween 
Garniture	 Semoule	Julienne de légumes 	Haricots blancs sauce tomates 		(Purée de potiron bœuf)
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse		Mimolette
Dessert	Compote	 Yaourt fermier bio	Fruit		Gâteau  chocorange
Goûter			Pain confiture Lait		

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	Pâté campagne		Betterave vinaigrette 	Potage de légumes 	Coleslaw 
Plat	Poisson pané		Paupiette de veau	Sauté de dinde au curcuma 	 Coquiflette 
Garniture	Petit pois carotte 	FERIE	Purée 	Haricots beurre	
Fromage	 Fromage		Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Fruit		Gâteau au yaourt 	Moelleux pommes cannelle 	Fruit
Goûter			Fruit Yaourt Biscuit		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Salade de chou rouge	Velouté de potimarron	Rosette cornichon	Chou fleur vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat	Gratin de pomme de terre brocolis mimolette	Sauté de dinde au curry	Steak haché ketchup	Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Garniture	Végétarien	Carottes rôties	AB Pâtes	AB Riz	
Fromage	fromage bleu	Mimolette	Fromage	Gouda	Fromage
Dessert	Fromage blanc coulis de fruit	Orange	salade de fruits	Pomme rôtie caramélisé	Gâteau vanille
Boire			Gâteau marbré Lait Fruit		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

Semaine du 24 au 28 novembre 2025

	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Entrée	Macédoine mayonnaise	Bouillon de volaille	Brocolis vinaigrette	Velouté de patate douce	Haricots verts vinaigrette
Plat	Aiguillette de poulet crème moutarde	Cassoulet	Croque-Monsieur à la dinde	Pizza 3 fromages	 Bœuf bourguignon
Garniture	 Semoule	(saucisse saucisson à l'ail Haricots blanc)	Salade verte	Salade <i>Végétarien</i> Fromage	 Pates
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		Fromages
Dessert	 Yaourt bio	Fruit	Fruit	Crème dessert au caramel	Fruit
Goûter			Cake au citron lait Fruit		

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Entrée	 Salade de perle aux olives	Velouté de légumes	Potage de légumes	Velouté poireaux pomme de terre	Carottes au fromage blanc
Plat	Gratin de chou fleur et patate douce mimolette	Poulet au miel	Saucisse	Jambon grill	Brandade de poisson
Garniture	 Végétarien	Pomme vapeur	 Lentilles	Salsifis persillés	
Fromage		Fromage	Petit suisse	Fromage	 Fromage
Dessert		Poire au miel cubes de pain d'épices	Fruit	Compote	Fruit
Goûter			Pain Barre de chocolat Lait		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 08 au 12 décembre 2025

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrée	Radis beurre	 Camembert chaud 	Salade de chou chinois 	Velouté de légumes 	Pâté de campagne
Plat	Quiche 	Gnocchis sauce tomate gratinés 	Raclette (jambon blanc -salami) Pomme de terre 	Cordon bleu	Cabillaud sauce citron 
Garniture	Salade 	 Végétarien 	fromage à raclette	Haricots verts 	coquillettes 
Fromage	Fromage		Petit suisse	 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit		Compote	Fruit	 Yaourt bio
Goûter			Jus de fruit Yaourt Biscuit		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	Velouté de potiron	Salade de chou chinois	REPAS	Perles au surimi	Cocktail de fruit Mousse de canard sur Toast
Plat	Couscous végétarien (carottes, navets, pois chiche, courgettes)	Bœuf Stroganoff	DE	Sauté de porc moutarde	Pavé de saumon frais Beurre blanc ciboulette
Garniture	semoule	Purée de pois cassé	NOEL	Petits pois	Ecrasé de pomme de terre
Fromage	fromage Végétarien	Fromage	ALSH	Fromage	Babybel de Noël
Dessert	Crème vanille	Fruit		Fruit	Buchette de Noël
Goûter			Biscuit de Noël maison Lait +chocolat Clémentine		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison