

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Entrée	Friand au fromage	Salade de haricots rouge maïs	 salade de pâte bio et mimolette	Chèvre chaud toasté	Potage butternut curcuma
Plat	Paupiette de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette	Sauté de porc à l'orange	Gnocchis Béchamel au fromage	Parmentier d'halloween
Garniture	Pommes rissolées	Julienne de légumes	Carottes à la crème	Salade verte	(Purée de potiron  bœuf bio)
Fromage	Fromage	Gouda	Chèvre	Végétarien Tomme	Mimolette
Dessert	Compote Pommes fraises	 Crème dessert chocolat Le Pré Joly	Cake à l'orange et pépite de chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat et à l'orange
Goûter	Pain & Confiture Fruit  lait bio	Madeleine Fromage blanc Fruit	Pain Fromage Fruit	fromage blanc Pain & Chocolat Fruit	Gâteau maison 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

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée			Salade de croutons dés emmental 	Salade de chou  pommes emmental	Carotte râpée  au citron
Plat			Poisson pané	Sauté de porc à la moutarde 	Jambon grill Sauce miel et thym
Garniture		FERIE	Frites	Haricots beurre	 Coquillettes bio
Fromage			Tomme	Mimolette	Fromage
Dessert			Compote	Moelleux aux pommes 	Fruit de saison 
Goûter			biscuit fruit  lait	lait biscuit Compote	pain beurre fruit

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Salade chou rouge	Terrine de saumon	Salade verte maïs	Betteraves vinaigrette	Haricots verts mimosa
Plat	Gratin macaronis bio, brocolis mimolette	Sauté de dinde à la tomate	Raclette (jambon blanc-salami)	Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Garniture		Blé	Pomme de terre fromage raclette	Panais et carottes au curcuma	Salade verte
Fromage	Bleu	Buche de chèvre		Brie	Fromage
Dessert	Compote banane	Crème dessert pré Joly	Salade de fruits	Poire rôtie au miel	Gâteau au yaourt
Goûter	Pain & confiture yaourt fruit	biscuit sirop fruit	Pain & beurre fromage blanc Fruit	Quatre quarts lait bio Fruit	Pain Fromage Fruit



Fait maison



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

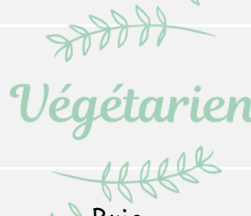
	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Entrée	Salade de perle surimi sauce corail	Rillettes	Coleslaw	Salade de lentilles vertes échalotes	Carottes et céleri au fromage blanc
Plat	Aiguillettes de poulet moutarde à l'ancienne	Brandade de poisson	Jambon grill	Paella végétarienne	Spaghettis à la Carbonara
Garniture	Haricots verts	Salade verte	 Pâtes	 Végétarien	
Fromage	Tomme	Camembert	Mimolette		Fromage
Dessert	Île flottante	Fruit	 Yaourt bio Pre Joly	Smoothie aux fruits	Salade de Fruits
Goûter	 pain beurre lait bio	fromage blanc Pain & confiture fruit	Moelleux au chocolat  lait bio fruit	Banane Pain & Fromage	Gâteau Maison 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.



Semaine du 08 au 12 décembre 2025

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrée	Pâté de Foie	Salade de riz surimi et herbes fraîches	Toast chèvre rôti	Potage de légumes	Salade de batavia dés d'emmental
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur pomme de terre & fromage	Colin sauce citron	Coquiflette	Fajitas
Garniture	 Riz bio	 Végétarien	Purée de céleri		Salade verte
Fromage	Bleu d'Auvergne	Brie	Buche de chèvre	Emmental	Fromage
Dessert	Fruit	Salade de fruits frais	Fruit	Crumble aux pommes	Beignet chocolat
Goûter	Pain Fromage Fruit	Pain & Confiture compote  Lait bio	Gâteau au yaourt Lait fruit	Pain & beurre compote  Lait bio	Gâteau Maison 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.





Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	Salade d'endives aux raisins	salade de chou chinois	salade de haricot rouge maïs Et oignons rouges	Repas de Noël Cocktail de fruit Mousse de canard sur Toast	Mortadelle pistache
Plat	Couscous végétarien carottes, navets, pois chiche, courgettes	 Bœuf bio Stroganoff	Quiche lorraine	Pavé de saumon frais Beurre blanc ciboulette	Curry de poulet
Garnitur	Semoule	Purée Pomme de terre et carottes	Salade verte	Ecrasé de pomme de terre	Petits pois
Fromage	Buche mélange	Mimolette	Fromage	 Babybel de Noël	Fromage
Dessert	 Yaourt bio Pré Joly	Pomme au four	Fruit	Buchette de Noël	Fruit
Goûter	pain & chocolat compote Lait	pain fromage fruit	Cake aux poires Lait bio	pain d'épices compote jus d'orange	Pain Confiture 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