

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle	Haricots rouges,mais Lentilles lardons persil	 Salade de pâte bio et mimolette	 Chèvre chaud toasté Camembert bio chaud toasté	Potage butternut curcuma
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette	Sauté de porc à l'orange	Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween
Garniture	Pommes rissolées	Blé	Carottes à la crème	 Salade verte	Purée de potiron  bœuf bio
Fromage	 Fromage bio	Fromage	Fromage	 Fromage	Mimolette
Dessert	Compote de pomme / Compote Pomme fraise	Novly caramel / Novly vanille	Cake à l'orange et pépité de chocolat	Fruit de saison / salade de fruits	Mousse au chocolat et à l'orange
Goûter	 Pain & Confiture Fruit  lait bio	Gâteau au chocolat petit suisse Fruit	 pain bio Fromage Fruit	 fromage blanc Pain bio & Chocolat Fruit	Gâteau maison  lait bio fruit

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	Taboulé menthe citron Taboulé & dés de dinde		Salade de croutons dés emmental	Potage de légumes	Céleri rémoulade Carotte râpée au citron
Plat	Paupiette de Veau		Poisson pané	 Sauté de bœuf stroganoff	Jambon Grill
Garniture	Brocolis	FERIE	Frites	Haricots beurre	 Coquillettes bio
Fromage	Fromage bio		 Fromage bio	Petit suisse	Fromage
Dessert	Crème dessert Vanille / Crème dessert Caramel		Compote	Moelleux aux pommes / moelleux poires	Salade de fruits / fruit
Goûter	 Biscuit fruit Yaourt bio		 biscuit fruit lait bio & chocolat	 lait bio biscuit fruit	 pain bio fromage fruit

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Salade chou rouge 	Terrine de légumes Terrine de saumon	Salade verte maïs 	Betteraves vinaigrette  Chou fleur vinaigrette 	Poireaux mimosa  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	 Végétarien	Julienne de légumes	Pomme de terre  fromage raclette	Panais au curcuma 	
Fromage	Fromage (bleu) 	 Fromage bio		Fromage	Fromage
Dessert	Salade de fruits  / Compote	Liégeois au chocolat / Liégeois vanille	Compote de pomme	Pomme rôtie au miel /  Poire rôtie au miel 	Gâteau Marbré  / Fruit
Goûter	Biscotte & confiture yaourt fruit	flan pâtissier  sirop fruit	 Pain bio & chocolat fromage blanc Fruit	Gâteau Maison  lait bio Fruit	 Pain bio Fromage Fruit

	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Entrée	Macédoine mayonnaise Terrine de légumes sauce cocktail	Salade verte  aux noix et croûtons Salade d'endive mimolette 	Betterave rouge  ciboulette	Velouté  de patate douce	Choux fleurs  vinaigrette Brocolis vinaigrette 
Plat	Colin  sauce hollandaise	Cassoulet 	Croque monsieur 	Lasagne épinard mozzarella 	Bœuf Bourguignon 
Garniture	 Riz bio		Salade verte 	 Salade verte 	 Pâtes bio
Fromage	Fromage	 Fromage bio	Petit suisse	 Fromage	Fromage
Dessert	 Yaourt bio	Fruit / Salade de Fruits 	Mousse chocolat 	Crème caramel maison / Crème vanille maison	Brownie /  Moelleux chocolat 
Goûter	 pain bio confiture  Lait bio	Gâteau au citron  Petit suisse fruit	moelleux à la fraise  lait bio fruit	 pain bio fromage fruit	 lait bio  Pain bio & chocolat Fruit



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 Salade de coquille crème ciboulette	Potage de légumes	Tarte fine Tomate jambon fromage	Salade de lentille corail ciboulette Salade de lentilles vertes échalotes	Carottes au fromage blanc Cèleri au yaourt
Plat	Aiguillette poulet moutardé	Brandade de poisson	Jambon grill	Quiche patates douce oignons caramélisé	Spaghettis à la Carbonara
Garniture	Carotte vichy	Salade verte	Salsifis braisés	Végétarien	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage bio	Fromage
Dessert	Ile flottante avec meringue fait maison	Fruits au choix	Yaourt bio	Smoothie aux fruits / Compote	Fruit / Salade de Fruit
Goûter	pain bio confiture lait bio	fromage blanc Pain bio & confiture fruit	Moelleux au chocolat lait bio fruit	Banane Pain bio & Fromage	Gâteau Maison lait bio 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 08 au 12 décembre 2025

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrée	Concombre Vinaigrette Pâté de Foie	Potage de légumes	Toast chèvre rôti	Concombre vinaigrette Radis beurre	Salade de batavia dés d'emmental Salade de mâche maïs
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur pomme de terre & fromage	Colin sauce citron	Coquiflette	Hamburger
Garniture	 Riz bio	 Végétarien	Purée de céleri		Frites
Fromage	Fromage	 Fromage	 Fromage bio	Petit suisse	Glace
Dessert	Compote / fruit	Flan maison / Flan coco	Fruit	Crumble aux pommes /compote	Beignet aux pommes
Goûter	 Pain bio Fromage Fruit	Pain & Confiture compote  Lait bio	Gâteau au yaourt  Lait bio fruit	Pain & Confiture compote  Lait bio	Gâteau Maison  Lait bio 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	Velouté de légumes	salade de chou chinois salade de chou rouge	Salade de haricot rouge maïs	Oeuf Dur Mortadelle pistache	
Plat	Couscous végétarien carottes,navets, pois chiche,courgettes	Bœuf Bio Stroganoff	Quiche lorraine	Cabillaud sauce tartare	REPAS DE NOEL
Garniture	Semoule Bio Végétarien	Purée	Salade verte	Petits pois	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage bio	
Dessert	Yaourt bio	Pomme au four / Poire pochée	Fruit	Fruit au choix	
Goûter	pain bio & chocolat compote Lait bio	pain bio fromage fruit	Cake aux poires Lait bio	pain bio confiture fruit	pain d'épices compote jus d'orange

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.

