



#### Semaine du 03 au 07 novembre 2025

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Entrée	Bouillon w de volaille vermicelle	Lentilles bio lardons persil	Salade de pâte bio et mimolette olives noir \chi	Chèvre chaud toasté	Potage Carottes au cumin
Plat	Steak sauce brune	Hoki 🗡 sauce citron ciboulette	Sauté de porc aux oignons	Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween  B' (Purée de potiron bœuf bio)
Garniture	Frites	Julienne de légumes	Carottes bio à la crème	Salade verte bio	
Fromage	Fromage à la coupe	AB Fromage à la coupe bio		Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	AB Compote pomme Bio	Novly caramel	Cake à l'orange et pépite de chocolat	Fruit de saison	Mousse was au chocolat

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.





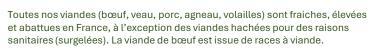






#### Semaine du 10 au 14 novembre 2025

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	Betterave vinaigrette		Salade de croutons dés emmental	Potage Dubarry	Carotte v râpée au citron
Plat	Parmentier de lentilles bio		Dos de Colin sauce citron	Sauté de bœuf strogonoff bio	Poulet rôti bio 🕦
Garniture	Végétarien HHL	FERIE	Epinards 🕦 à la crème	Haricot beurre	Frites
Fromage	Fromage à la coupe			Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit		Yaourt aromatisé bio	Moelleux aux poires	Compote













#### Semaine du 17 au 21 novembre 2025

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Salade chou rouge 🔍	Pâté de foie	Bouillon de volaille au vermicelle	Chou fleur vinaigrette	Haricot vert mimosa
Plat	Gratin macaronis bio et  Brocolis mimolette	Sauté de bœuf bio à la tomate	Raclette V (jambon blanc-rosette)	Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Garniture	Végétarien  Petit suisse	Jardinière de légumes	Pomme de terre fromage raclette	Petits pois	
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe	Salade verte	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit bio	Liégeois vanille	Compote pomme fraise	Pomme rôtie	Salade de fruits bio 🕦

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.





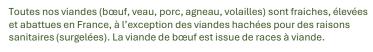






#### Semaine du 24 au 28 novembre 2025

	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Entrée	Velouté de légumes \chi	Salade verte 冰 aux noix et croûtons	Surimi mayonnaise 🤍	Velouté V de butternut V	Brocolis vinaigrette
Plat	Sauté de Porc \chi au cidre	Cassoulet 🕦	Croque monsieur 🕦	Lasagne épinard \chi mozzarella	Chili con carné 🥦
Garniture	Haricots beurre		Salade verte	Végétarien	AB Riz bio
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromages
Dessert	Yaourt AB Aromatisé bio	Mousse chocolat	Petits suisse	Crème dessert caramel	Brownies 🔍









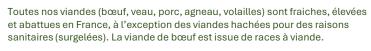






# Semaine du 01 au 05 décembre 2025

	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Entrée	Salade de coquillette crème ciboulette 🕦	Potage de légumes \chi	Salade de lentilles lardons ciboulettes	Concombre vinaigrette	Céleri rémoulade 🖖
Plat	Aiguillette poulet moutardé <table-cell></table-cell>	Brandade de poisson	Pizza trois fromages 🗤	Quiche patates douce oignons caramélisé	Spaghettis à la bolognaise
Garniture	⚠ Carotte vichy bio ➤	Salade verte 🤍	Salade verte 🖖	Végétarien	
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Clémentine	Salade de fruits	Gâteau au citron 🤍	Fruit















# 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 campagne	Potage de légumes	Toast de camembert bio rôti	Radis beurre	Salade 🅦 de batavia maïs
Plat	Blanquette de poisson ₩	Gratin de chou-fleur pomme de terre Emmental	Boulette de bœuf au jus	Coquiflette 🕦	Cheeseburger 🕦
Garniture	Fondue de poireaux	Végétarien	Purée de cèleri 🤍		Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Petit suisse	
Dessert	Fruit	Gâteau aux pommes	Flan au caramel	Compote	Glace

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.







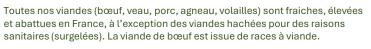






# Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	Velouté 🕦 de patate douce	Salade ₩ de haricot rouge maïs	Salade V de chou rouge	Rosette cornichon	
Plat	Couscous végétarien (carottes,navets,courgettes pois chiche semoule bio)	Quiche lorraine 🕦	Sauté de dinde \chi crème de ciboulette	Rôti de porc sauce moutarde	
Garniture	Végétarien	Salade verte 🗽	Boulgour bio pilaf W	Brocolis	MENU DE NOEL
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
Dessert	Fromage blanc sucré bio	Fruit	Pomme au four bio 🕦	Gâteau au yaourt 🖖	















# Semaine du 22 au 26 décembre 2025

	Lundi 22 décembre	Mardi 23 décembre	Mercredi 24 décembre	Jeudi 25 décembre	Vendredi 26 décembre
Entrée	Bouillon de vermicelle	Carottes râpées 🕦	Salade V verte emmental		Légumes croquants w Sauce fromage blanc
Plat	Merlu et sa sauce	Cuisse de poulet aux épices	Boulette de bœuf sauce tomates		Pizza margarita Pizza fromages
Garniture	Epinards à la béchamel	Frites	Semoule	Noël	
Fromage					
Dessert	Mouse au chocolat	Milk Shake vanille 🦖	Fruit		Glace

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.



