













Menus de la Semaine du 03 au 07 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Journée de la gentillesse				
Salade de lentilles	Radis beurre	Endives  vinaigrette	Soupe de potiron 	Salade verte  vinaigrette au miel
Sauté de dinde  sauce au thym	Colin  à la sauce tomate	Rôti de bœuf  sauce aux olives	Coquillettes sauce  champignons crème	Jambon blanc  Jambon de dinde 
Haricots verts	Riz 	Petits pois et carottes	Babybel	Purée PDT et brocolis
Yaourt aromatisé vanille 	Fromage frais Saint Môret	Coulommiers	Assiette de fruit (pommes, orange, raisins)	Fromage blanc et sucre 
Fruit de saison	Purée de pommes et coings	Dessert lacté gélifié chocolat		Beignet chocolat



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée







Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts échalote</p> <p>Sauté de veau sauce curry </p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>FERIE - ARMISTICE 1918</p>	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Macaroni </p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce citron </p> <p>Purée crécy (carotte, pomme de terre)</p> <p>Pointe de brie </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge vinaigrette balsamique</p> <p>Riz  dalh de lentilles corail </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Crème dessert vanille</p>



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée

















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 moutarde à l'ancienne	Salade verte  croûton	Carotte râpée  vinaigrette ciboulette	Soupe de courgette  fromage frais	Œuf dur  mayonnaise
Sauté de bœuf  sauce forestière	Macaroni  semi-complet sauce bolognaise de canard 	Couscous merguez	Omelette  	Colin d'Alaska pané riz soufflé 
Carottes	Bûche lait de mélange (chèvre/vache)	Fromage fondu Vache qui rit 	Blé  Ratatouille	Purée de PDT
Saint Nectaire 		Donut's	Fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé framboise 
Fruit de saison	Compote de pomme ananas		Fruit de saison	Fruit de saison



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée

















Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Dès de saumon  sauce crème herbes</p> <p>Fondue de poireaux et pommes de terre</p> <p>Coulommiers </p> <p>Flan gélifié vanille nappé au caramel</p>	<p>Endives et croutons vinaigrette</p> <p>Nuggets de fromage </p> <p>Coquillettes  semi-complètes</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf  sauce paprika</p> <p>PDT vapeur </p> <p>Edam</p> <p>Compote de pomme banane </p>	<p>Soupe de pois cassés</p> <p>Rôti de porc  au jus S/P: Rôti de dinde issu  au jus</p> <p>Haricot vert persillé</p> <p>Fromage frais saint moret</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Poulet  couscous</p> <p>Petit fromage blanc aromatisé</p> <p>Flan</p>



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée
















Plat végétarien



Produit de la mer durable

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine et mayonnaise </p> <p>Riz et chili con carne </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé framboise </p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Penne rigate </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de poireaux pdt</p> <p>Dés de Colin d'Alaska sauce au cerfeuil </p> <p>Brocolis </p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Smoothie pomme, mandarine et miel</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Ratatouille et semoule </p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée














Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 8 au 12 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre</p> <p>Sauté de veau  sauce chasseur</p> <p>Carottes et pommes de terre</p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Macédoine de légume et mayonnaise</p> <p>Merlu  sauce crème</p> <p>Coquillettes  semi complète</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endive  vinaigrette</p> <p>Poulet rôti  sauce paprika</p> <p>Haricot vert</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Purée de pomme carotte cannelle </p>	<p> Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)</p> <p>Poisson blanc pané </p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Riz, dahl de lentilles corail </p> <p>Coulommiers</p> <p>Liégeois chocolat</p>



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée















Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 15 au 18 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Macédoine de légumes et mayonnaise	Carotte râpée vinaigrette agrume 	Endives 	Soupe de potiron
Dés de colin d'Alaska sauce aux épices douces 	Parmentier de canard 	Boulette de bœuf sauce tomate 	Saucisse fumée	Omelette 
Riz 		Penne rigate 	Lentilles et carottes	Ratatouille semoule
Saint Nectaire 	Fromage blanc nature et sucre 	Camembert	Buche de chèvre 	Yaourt aromatisé vanille 
Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Donut's	Fruit de saison



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée










Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 22 au 26 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pizza emmental mozzarella</p> <p>Sauté de bœuf sauce moutarde </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Fusilli sauce champignons crème </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Soupe paysan (carotte, navet, céleri, oignon)</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Frites</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>FERIE - NOEL</p>	<p>Coleslaw (chou blanc, carotte, mayonnaise) </p> <p>Hoki  sauce citron persillé</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison </p>



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée









Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 29 décembre au 02 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de poireaux pdt </p> <p>Couscous  aux 5 légumes</p> <p>Fromage frais Petit louïs</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe emmental</p> <p>Colin d'Alaska sauce curry </p> <p>Haricot vert</p> <p>Petit fromage blanc aromatisé</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Rôtis de dinde  et son jus</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc nature  et sucre</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>FERIE - JOUR DE L'AN</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Bolognaise de bœuf </p> <p>Macaroni </p> <p>Fromage frais rondelé </p> <p>Mousse chocolat au lait</p>



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable