

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 moutarde à l'ancienne

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

Haricots verts échalote

Sauté de veau
sauce curry

Semoule

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison



**FERIE - ARMISTICE
1918**

Betteraves vinaigrette

Cordon bleu

Macaroni

Fromage frais Tartare

Liégeois chocolat



Céleri rémoulade

Dés de colin d'Alaska
sauce citron

Purée crécy (carotte,
pomme de terre)

Pointe de brie

Fruit de saison



Riz



Chou rouge
vinaigrette balsamique

dalh de lentilles
corail

Cantal AOP



Crème dessert vanille



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

Salade de pomme de terre sauce moutarde à l'ancienne



Sauté de bœuf sauce forestière

Carottes



Saint Nectaire

Fruit de saison

Mardi

Salade verte croûton



Macaroni complet sauce bolognaise de canard



Bûche lait de mélangé (chèvre/vache)

Compote de pomme ananas



Appellation d'Origine Protégée

Mercredi

Carotte râpée vinaigrette ciboulette



Couscous merguez

Fromage fondu Vache qui rit



Donut's

Fromage blanc et sucre

Jeudi

Soupe de courgette fromage frais



Omelette



Blé Ratatouille

Fromage blanc et sucre

Fruit de saison

Vendredi

Amuse bouche : Tomme catalane

Œuf dur mayonnaise



Colin d'Alaska pané riz soufflé



Purée de PDT



Yaourt aromatisé framboise

Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 24 au 28 novembre 2025



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



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Prix Grande Bovine Marchande



Produit de la mer durable

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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine et mayonnaise



Carottes râpées vinaigrette



Betteraves vinaigrette



Soupe de poireaux pdt

Riz et chili con carne



Cuisse de poulet

Rôti de bœuf au jus



Ratatouille et semoule



Cantal AOP



Frites

Penne rigate



Fruit de saison

Yaourt aromatisé framboise



Brie

Brocolis



Fromage frais Fraidou

Tarte au flan

Fruit de saison

Smoothie pomme, mandarine et miel

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 8 au 12 décembre 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Radis et beurre

Sauté de veau
sauce chasseur

Carottes et pommes de
terre

Fromage fondu Carré

Dessert lacté gélifié
saveur chocolat

Macédoine de légume
et mayonnaise

Merlu sauce
crème

Coquillettes semi
complète

Emmental

Fruit de saison

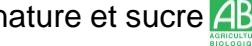
Endive vinaigrette

Poulet rôti
sauce paprika

Haricot vert

Yaourt nature et sucre

Purée de pomme
carotte cannelle



Soupe de légumes variés
(carotte, pdt, poireau, chou-
fleur, céleri h. verts, petits
pois)

Poisson blanc pané

Chou fleur béchamel

Petit fromage frais
aromatisé aux fruits

Fruit de saison

Carottes râpées
vinaigrette



Riz, dahl de lentilles
corail

Coulommiers

Liégeois 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 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



Saint Nectaire



Fromage blanc nature et sucre



Penne rigate



Lentilles et carottes

Ratatouille semoule

Crème dessert saveur caramel

Fruit de saison

Fruit de saison

Yaourt aromatisé vanille



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

Pizza emmental
mozzarella

Sauté de bœuf
sauce moutarde

Haricots beurre

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison

Chou chinois
vinaigrette

Fusilli sauce
champignons crème

Tomme blanche

Liégeois saveur
chocolat

Soupe paysan (carotte,
navet, céleri, oignon)

Rôti de dinde 
au jus

Frites

Mimolette

Fruit de saison

Coleslaw (*chou blanc,
carotte, mayonnaise*)

Hoki  sauce citron
persillé

Pommes de terre
vapeur

Rondelé ail et fines
herbes

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 29 décembre au 02 janvier 2026



Lundi

Soupe de poireaux pdt



Couscous
aux 5 légumes



Fromage frais Petit
louis

Fruit de saison

Mardi

Crêpe emmental



Colin d'Alaska
sauce curry

Haricot vert

Petit fromage blanc
aromatisé

Riz au lait

Mercredi

Salade verte
vinaigrette



Rôtis de dinde
et son jus



Frites

Fromage blanc nature
et sucre



Compote de poire
allégée en sucre

Jeudi

Carottes râpées
vinaigrette



Bolognaise de bœuf



Macaroni



Fromage frais rondelé



Mousse chocolat au lait

FERIE - JOUR DE
L'AN

Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable