

Menu du 10 Novembre 2025 au 11 Janvier 2026

lundi 10-nov.

mardi 11-nov.

mercredi 12-nov.

jeudi 13-nov.

vendredi 14-nov.

SALADE ICEBERG
VINAIGRETTE
AU XÉRÈSSALADE DE PERLES
VINAIGRETTE

CRÊPES AU FROMAGE

MÉLANGE DE CAROTTE ET
PANAIS RÂPÉ VINAIGRETTESAUTE DE POULET FR SAUCE
CURCUMA**FÉRIÉ**RÔTI DE DINDE SAUCE AUX
OIGNONS

SEMOULE BIO

NUGGETS DE POISSON MSC
ET CITRON

PURÉE DE POMMES DE TERRE

PETITS POIS CE2

CURRY DE CAROTTES ET POIS
CHICHES BIO

EPINARDS BÉCHAMEL

CAMEMBERT BIO

POINT BRIE

YAOURT NATURE

MIMOLETTE BIO

POIRE

COMPOTE FRAÎCHE POMME
BIO CRÈME DE MARRON

POMME VER

GÂTEAU DU CHEF AUX
NOISETTES ET AU MIEL
(FARINE BIO)

lundi 17-nov.

mardi 18-nov.

mercredi 19-nov.

jeudi 20-nov.

vendredi 21-nov.

SALADE DE POMMES DE
TERRE, MAÏS ET CORNICHONS
VINAIGRETTE PERSILLÉEBETTERAVES BIO VINAIGRETTE
AUX FINES HERBESPOTAGE AU POTIRON
RÉGIONALCAROTTES RÂPÉES
RÉGIONALES VINAIGRETTE
AUX AGRUMESPÂTÉ DE CAMPAGNE CE2 ET
CORNICHONSSAUTÉ DE DINDE FR
SAUCE MOUTARDE À
L'ANCIENNEBOULETTES DE BOEUF VBF BIO
SAUCE NAPOLITAINEJAMBON BLANC LABEL ROUGE
SAUCE CHABLISIENNEOMELETTE DU CHEF (MEA) À
L'EMMENTAL ET KETCHUP DU
CHEFFILET DE COLIN D'ALASKA MSC
SAUCE ESTRAGON

HARICOTS VERTS BIO À L'AIL

GRATIN DE CHOUX FLEURS CE2

PENNES BIO

BROCOLIS

POMME DE TERRE PERSILLÉES

CARRÉ DE LIGUEIL

YAOURT SUCRÉ

EMMENTAL RÂPÉ

GOUDA BIO

SUISSE FRUITÉ

FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO

DONUTS

COCKTAIL DE FRUITS

BANANE BIO

CLÉMENTINE

lundi 24-nov.

mardi 25-nov.

mercredi 26-nov.

jeudi 27 nov.

vendredi 28-nov.

POTAGE DE CAROTTES
RÉGIONALESSALADE VERTE VINAIGRETTE
AU MIEL

TABOULÉ (SEMOULE BIO)

SALADE KRAUTSALAT

SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
BALSAMIQUEGRATIN DE POMMES DE TERRE
AU FROMAGE RACLETTESAUTÉ DE BOEUF VBF
RÉGIONAL SAUCE BRUNEHAUT DE CUISSE DE POULET
RÔTI FR AUX HERBESCURRYWURST (SAUCISSE DE
PORC CE2 SAUCE
CURRY/KETCHUP)PAVÉ DE POISSON À L'HUILE
D'OLIVES ET CITRONYAOURT AROMATISÉ
RÉGIONAL

SAINT NECTAIRE AOP

CANTAL AOP

FROMAGE BLANC SUCRE

EMMENTAL RÂPÉ

POIRE

ORANGE

CRÈME DESSERT VANILLE

MOELLEUX FAÇON FORêt
NOIRECOMPOTE FRAÎCHE POMME
BIO MANGUE

Menu du 10 novembre 2025 au 11 janvier 2026

lundi 01-déc.	mardi 02-déc.	mercredi 03-déc.	jeudi 04-déc.	vendredi 05-déc.
PERLES DE PÂTES VINAIGRETTE AU KETCHUP	CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE AUX POMMES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE	CAROTTES RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE	POTAGE DE BUTTERNUT RÉGIONALE
ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR AUX OIGNONS	FILET DE POISSON PANÉ MSC ET CITRON	BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE TOMATE	JAMBON BLANC ISSU DE PORC LABEL ROUGE	DAHL DE LENTILLES BIO RÉGIONALES
CAROTTES VAPEUR CE2	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS BÉCHAMEL	BOULGOUR	MACARONIS BIO	RIZ DE CAMARGUE IGP
MIMOLETTE BIO	SAINT MORET BIO	PONT L'EVÈQUE AOP	VERRE DE LAIT BIO	YAOURT AROMATISÉ
CLÉMENTINE	FLAN CHOCOLAT	ANANAS FRAIS	QUATRE QUART DU CHEF AU CITRON (FARINE BIO)	KAKI
lundi 08-déc.	mardi 09-déc.	mercredi 10-déc.	jeudi 11-déc.	vendredi 12-déc.
CELERI RAPE RÉGIONAL VINAIGRETTE FAÇON RÉMOULADE	BROCOLIS VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX ÉPICES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	MÉLANGE DE COQUILLETTES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE PERSILLÉE
MORCEAUX DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CREME D'AIL	RÔTI DE DINDE FR SAUCE CHAMPIGNON	FILET DE SAUMON MSC SAUCE ANETH	PAIN VÉGÉTARIEN AUX HARICOTS ROUGES,SAUCE KETCHUP DU CHEF	SAUTÉ DE PORC FR SAUCE PAPRIKA
HARICOTS VERTS BIO	SEMOUTE BIO	POMMES FORESTINES	POMME DE TERRE VAPEUR	GRATIN DE CHOU FLEUR CE2
CAMEMBERT BIO	SUISSE FRUITÉ	CRÈME ANGLAISE	CANTAL AOP	MAASDAM BIO
LIÉGEOIS CHOCOLAT	POIRE	GÂTEAU AU CHOCOLAT(FARINE BIO)	COMPOTE FRAÎCHE POMMES BIO CANNELLE	KIWI BIO
lundi 15-déc.	mardi 16-déc.	mercredi 17-déc.	jeudi 18- déc.	vendredi 19-déc.
TABOULÉ (SEMOUTE BIO)	CAROTTES RÂPÉES RÉGIONAL VINAIGRETTE À L'ORANGE	SALADE D'ENDIVES, CROUTONS VINAIGRETTE AU MIEL	TARTINADE DE SAUMON AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES & TOAST	SALADE DE POMME DE TERRE,MIMOLETTE ET CORNICHON VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE VEAU FR SAUCE MOUTARDE	GRATIN DE GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE SAUCE PROVENÇALE	SAUCISSE FUMÉE	AIGUILLETTES DE POULET FR SAUCE AUX MARRON ET PAIN D'EPICES	BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMAINE
CAROTTES CE2 VAPEURS		HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	POMMES NOISETTES	EPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE BLANC	PETIT MOULÉ NATURE	TOMME NOIRE IGP	CHAOURCE	SAINT NECTAIRE AOP
POMME VER	FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO	POIRE	BUCHE DE NOËL	ORANGE BIO

Menu du 10 novembre 2025 au 11 janvier 2026

lundi 22-déc.	mardi 23-déc.	mercredi 24-déc.	jeudi 25-déc.	vendredi 26-déc.
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE		POTAGE DE LÉGUMES
SAUCISSE DE PORC CE2	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CITRON	TARTIFLETTE AUX LARDONS DE DINDE	FÉRIÉ	FALAFELS SAUCE TOMATE
LENTILLES BIO AU JUS	PETITS POIS CE2			COQUILLETTES BIO
POINTE DE BRIE	MIMOLETTE BIO	YAOURT SUCRÉ		CANTAL AOP
CLÉMENTINE	COMPOTE FRAÎCHE DE POMME BIO VANILLE	ÉCLAIR CHOCOLAT		KIWI BIO
lundi 29-déc.	mardi 30-déc.	mercredi 31-déc.	jeudi 01-janv.	vendredi 02-janv.
SALADE DE POMME DE TERRE,OIGNONS ET CORNICHONS SAUCE MAYONNAISE	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES		CHOU FLEUR VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL
FILET DE POISSON MSC PANÉ ET CITRON	SAUTÉ DE PORC CE2 SAUCE CRÈME	ÉMINCÉ DE CUISSÉ DE POULET FR SAUCE MOUTARDE	FÉRIÉ	CC RIZ BIO,POTIRON ET EMMENTAL BIO FAÇON RISOTTO
EPINARDS BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉES	BLÉ PILAF		
TOMME BLANCHE	SAINT PAULIN	PETIT MOULÉ NATURE		YAOURT SUCRÉ
ORANGE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	GAUFRE DE LIÈGE		POMME VER
lundi 05-janv.	mardi 06-janv.	mercredi 07-janv.	jeudi 08-janv.	vendredi 09-janv.
SALADE DE POMME DE TERRE MAÏS VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE	OEUF DUR /MAYONNAISE	CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE AUX POMMES
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	SAUCISSE DE PORC CE2	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE FAÇON BLANQUETTE
PETITS POIS CE2 AU JUS	FLAGEOLETS PERSILLÉES	EPINARDS BIO BÉCHAMEL	RIZ DE CAMARGUE IGP	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉES
CAMEMBERT BIO	TOMME BLANCHE	VERRE DE LAIT BIO	YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL	PONT L'EVÊQUE AOP
POIRE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CAKE DU CHEF A L'ORANGE (FARINE BIO)	POMME VER	GALETTE DES ROIS
lundi .	mardi .	mercredi.	jeudi	vendredi