

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 XÉRÈS	FÉRIÉ	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE	CRÊPES AU FROMAGE	MÉLANGE DE CAROTTE ET PANAIS RÂPÉ VINAIGRETTE
SAUTE DE POULET FR SAUCE CURCUMA		RÔTI DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS	SEMOULE BIO	NUGGETS DE POISSON MSC ET CITRON
PURÉE DE POMMES DE TERRE			CURRY DE CAROTTES ET POIS CHICHES BIO	
CAMEMBERT BIO		PETITS POIS CE2	YAOURT NATURE	EPINARDS BÉCHAMEL
POIRE		POINT BRIE	POMME VER	MIMOLETTE BIO
		COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CRÈME DE MARRON		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 PERSILLÉE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AUX FINES HERBES	POTAGE AU POTIRON RÉGIONAL	CAROTTES RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE AUX AGRUMES	PÂTÉ DE CAMPAGNE CE2 ET CORNICHONS
SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	BOULETTES DE BOEUF VBF BIO SAUCE NAPOLITAINE	JAMBON BLANC LABEL ROUGE SAUCE CHABLISIENNE	OMELETTE DU CHEF (MEA) À L'EMMENTAL ET KETCHUP DU CHEF	FILET 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 RÉGIONALES	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU MIEL	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	SALADE KRAUTSALAT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE
GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE RACLETTE	SAUTÉ DE BOEUF VBF RÉGIONAL SAUCE BRUNE	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI FR AUX HERBES	CURRYWURST (SAUCISSE DE PORC CE2 SAUCE CURRY/KETCHUP)	PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVES ET CITRON
	PURÉE DE POTIMARRON RÉGIONAL	HARICOTS BEURRES PERSILLÉS CE2	FRITES	CONCHIGLIE BIO RÉGIONALE
YAOURT AROMATISÉ RÉGIONAL	SAINT NECTAIRE AOP	CANTAL AOP	FROMAGE BLANC SUCRE	EMMENTAL RÂPÉ
POIRE	ORANGE	CRÈME DESSERT VANILLE	MOELLEUX FAÇON FORÊT NOIRE	COMPOTE 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'EVÊQUE 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 COQUILLETES 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	SEMOULE 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 (SEMOULE 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	AIGUILLETES DE POULET FR SAUCE AUX MARRON ET PAIN D'ÉPICES	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 NOEL	ORANGE BIO

