

Menus du 03 au 28 Novembre 2025

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



PRODUITS LABELLISÉS



Sans viande

lundi 3 nov. Endives, vinaigrette Côtes de porc, sauce barbecue Boulgour BIO Munster AOP Liégeois vanille	mardi 4 nov. Friand au fromage Parmentier de lentilles à la tomate Saint Nectaire AOP Fruit de saison REPAS VÉGÉ	jeudi 6 nov. Salade de riz au maïs et ciboulette Filet de poisson pané MSC, sauce citron Ratatouille de légumes d'automne Fromage fondu Yaourt aux fruits	vendredi 7 nov. Salade verte, vinaigrette Burger Potatoes Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO
lundi 10 nov. Salade de pâtes HVE Haut de cuisse de poulet Epinards à l'ail Bleu Fruit de saison BIO	mardi 11 nov. FERIE	jeudi 13 nov. Carottes râpées vinaigrette Sauce fromagère Pennes HVE Yaourt nature Pâtisserie REPAS VÉGÉ	vendredi 14 nov. Betteraves BIO et feta Filet de colin MSC, sauce Hollandaise Brocolis Saint Paulin Île flottante
lundi 17 nov. Concombre à la crème Chili sin carne Riz BIO parfumé Mimolette Crème dessert vanille REPAS VÉGÉ	mardi 18 nov. Rosette Lyonnaise et cornichons Pot au feu Légumes pot au feu Tomme noire Banane au chocolat	jeudi 20 nov. Champignons au fromage blanc Rôti de porc, jus lié thym et citron Petits-pois aux oignons Brie BIO Tarte au citron meringuée	vendredi 21 nov. Coleslaw Carbonara de saumon Coquillettes BIO Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison BIO
lundi 24 nov. Saucisson à l'ail, cornichons Sauté de boeuf, sauce forestière Carottes BIO Carré de l'Est Crème aux œufs	mardi 25 nov. Poireaux, vinaigrette à l'échalote Boulettes de lentille verte BIO Semoule HVE, sauce tomate Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO REPAS VÉGÉ	jeudi 27 nov. Chiffonnade de salade verte et croûtons, vinaigrette Gratin de colin d'Alaska MSC à la Normande Pommes de terre persillées Cantal AOP Gâteau d'anniversaire	vendredi 28 nov. Salade surimi et haricots verts vinaigrette Jambon braisé, sauce au miel Chou vert braisé Emmental Fruit de saison

Menus du 01 au 19 Décembre 2025

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



PRODUITS LABELLISÉS



Sans viande

lundi 1 déc. Salade verte Tartiflette (reblochon AOP) Fromage blanc BIO Compote de pommes	mardi 2 déc. Betteraves BIO, vinaigrette Calamars à la Romaine, sauce Béarnaise Épinards à la crème Buchette de Chèvre Fruit de saison BIO	jeudi 4 déc. Céleri rémoulade Bolognaise végétale de pois BIO Pennes HVE Cantal AOP Beignet REPAS VÉGÉ	vendredi 5 déc. Taboulé d'hiver aux raisins sec Sauté de boeuf, sauce aux 4 épices Purée de potiron Fromage BIO Salade de fruits frais
lundi 8 déc. Concombre à la crème Saucisse fumée Lentilles vertes BIO Munster AOP Crème dessert chocolat	mardi 9 déc. Macédoine de légumes Boulettes de pois chiche BIO, sauce blanche Salade de crudités et pain kebab Yaourt sucré Roulé à la confiture à l'abricot REPAS VÉGÉ	jeudi 11 déc. Salade de pommes de terre et ciboulette Saumon MSC gratiné au fromage Blettes à la crème Tomme IGP Fruit de saison BIO	vendredi 12 déc. Pomelos Normandin de veau, sauce aux oignons Pommes noisette Gouda Poire rôtie au miel
lundi 15 déc. Oeuf dur mayonnaise Tarte au fromage Haricots verts BIO Fromage fondu Fromage blanc coulis de fruits exotiques REPAS VÉGÉ	mardi 16 déc. Carottes râpées, vinaigrette Sauté de bœuf à la moutarde Boulgour BIO Saint Paulin Flan caramel	jeudi 18 déc. Saumon fumé mousse citron Sauté de chapon Pomme de terre grenaille aux oignons rouges Fromages Bûche REPAS D'HIVER	vendredi 19 déc. Salades d'endives au bleu Filet de colin MSC, sauce à l'échalote Gratin de chou fleur béchamel Camembert BIO Fruit de saison BIO