

Menus du 02 au 27 Novembre 2026

Légende :



BIO

PRODUIT
RÉGIONALPRODUITS
LABELLISÉSSans
viande

lundi 2 nov. Salade verte, vinaigrette Burger Potatoes Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO	mardi 3 nov. Friand au fromage Curry de pois chiche au lait de coco Riz BIO parfumé Saint Nectaire AOP Liegeois vanille REPAS VÉGÉ	jeudi 5 nov. Potage jardinier Filet de poisson pané MSC sauce citron Ratatouille de légumes d'automne Fromage fondu Yaourt aux fruits	vendredi 6 nov. Endives, vinaigrette Côtes de porc, sauce champignons Carottes BIO braisées Munster AOP Fruit de saison
lundi 9 nov. Salade de pommes de terre et ciboulette Haut de cuisse de poulet Epinards à l'ail Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison BIO	mardi 10 nov. Betteraves BIO et feta Filet de colin MSC, sauce Hollandaise Brocolis persillés Saint Paulin Île flottante	jeudi 12 nov. Potage Longchamp Tarte au chèvre Salade verte BIO Yaourt nature Pâtisserie REPAS VÉGÉ	vendredi 13 nov. Butternut râpé au fromage blanc Rôti de dinde aux herbes Flageolets Emmental BIO Salade de fruit frais
lundi 16 nov. Potage parmentier Falafels, sauce blanche Salade de crudités et pain kebab Tomme IGP Crème dessert vanille REPAS VÉGÉ	mardi 17 nov. Rosette Lyonnaise et cornichons Pot au feu Légumes pot au feu Tomme noire Pomme au four	jeudi 19 nov. Champignons au fromage blanc Rôti de porc, jus lié thym et citron Petits-pois aux oignons Brie BIO Tarte au citron meringuée	vendredi 20 nov. Coleslaw Carbonara de saumon Coquillettes BIO Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison BIO
lundi 23 nov. Salade surimi et haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf local sauce forestière Semoule HVE, sauce tomate Carré de l'Est Crème aux œufs	mardi 24 nov. Salade verte Hachis parmentier de lentilles vertes BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO REPAS VÉGÉ	jeudi 26 nov. Poireaux, vinaigrette à l'échalote Gratin de colin d'Alaska MSC à la Normande Pommes de terre persillées Cantal AOP Gâteau d'anniversaire	vendredi 27 nov. Saucisson à l'ail, cornichons Jambon braisé, sauce au miel Chou vert braisé Emmental Fruit de saison



Menus du 30 Novembre au 18 Décembre 2026

lundi 30 nov. Salade verte Tartiflette (reblochon AOP) - Fromage blanc BIO Compote de pommes	 mardi 1 déc. Betteraves BIO, vinaigrette Calamars à la Romaine, sauce Béarnaise Gratin choux-fleurs au fromage Buchette de Chèvre Fruit de saison BIO	jeudi 3 déc. Potage de légumes Pastasotto aux brocolis et gorgonzola Coquillettes BIO Yaourt nature BIO Riz au lait REPAS VÉGÉ	vendredi 4 déc. Taboulé d'hiver aux raisins sec Steack haché local sauce poivre Purée de potiron Fromage BIO Salade de fruits frais
lundi 7 déc. Concombre à la crème Saucisse fumée locale Lentilles vertes BIO camembert AOP Crème dessert chocolat locale	mardi 8 déc. Champignons à la grecque Couscous végétarien Semoule HVE Yaourt sucré Roulé à la confiture à l'abricot REPAS VÉGÉ	jeudi 10 déc. Potage de potiron Saumon MSC gratiné au fromage Blettes à la crème Tomme IGP Fruit de saison BIO	vendredi 11 déc. Pomelos Normandin de veau, sauce aux oignons Pommes noisette Gouda Poire rôtie au miel
lundi 14 déc. Oeuf dur mayonnaise Tarte au fromage Haricots verts BIO Fromage fondu Fromage blanc coulis de fruits exotiques REPAS VÉGÉ	mardi 15 déc. Carottes râpées, vinaigrette Sauté de bœuf local à la moutarde Boulgour BIO Saint Paulin Flan caramel	jeudi 17 déc. Rillettes de saumon Suprême de pintade Roosti Fromages Bûche REPAS D'HIVER	vendredi 18 déc. Salades d'endives au noix Filet de colin MSC , sauce à l'échalote Epinards à la crème Cantal AOP Fruit de saison BIO