

Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

Lundi 2 Nevershre	Menu végétarien	lavdi 6 Navarahra	Vandradi 7 Navanbra
Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
	Potage de légumes		Salade de coquillettes HVE sauce cocktail
Sauté de poulet	Chili sin carne pois BIO	Sauté de porc à la moutarde	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Frites	🚳 Riz créole	© Carottes braisées	Brocolis à l'ail
Fromage		Fromage	
© Compote de pommes	Fruits de saison	Tarte au citron (lemon curd)	Fruits de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

	MENU VÉGÉTARIEN	
Lundi 10 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Velouté de potiron au curry	
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	Parmentier de lentilles à la tomate	Calamars à la romaine
Semoule HVE		🍪 Gratin d'épinard
		Fromage
Fromage blanc à la confiture de fraises	🚳 Laitage	Fruits de saison



Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

MENU VÉGÉTARIEN			
Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Chou blanc aux pommes , Vinaigrette	Friand au fromage		Potage de légumes
Paëlla à la saucisse végétale et pois chiche	Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Pot au feu	Carbonara de saumon MSC
	Haricots verts	Poêlée de légumes	Coquillettes HVE
Fromage		Fromage	Laitage
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Tarte fine aux pommes	



Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

	Menu végétarien		
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette	🍪 Potage de légumes	Coleslaw	Salade de riz et maïs , Vinaigrette
Nuggets à la volaille	Egréné de pois BIO façon carbonara	Fricassée de dinde à la crème	Gratin de colin MSC à la normande
Pommes de terre sautées	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche	© Coeur de blé	Brocolis aux oignons
Fruits de saison	🚳 Yaourt aromatisé	Fromage blanc au spéculoos	Salade de fruits du chef



Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

		Menu végétarien	
Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
Betteraves , Vinaigrette	Velouté de légumes verts		Carottes Locales râpées , Vinaigrette
Tartiflette (reblochon AOP)	Bœuf façon bourguignon	Bolognaise de pois BIO	Colin MSC façon meunière
	🚳 Riz pilaf	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche	Purée de potiron
		Fromage	
Fruits de saison	⊚ Laitage	© Cake aux poires	Fruits de saison



Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

		MENU VÉGÉTARIEN	
Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Potage de légumes	© Céleri rave sauce rémoulade		Pâté de campagne , Cornichons
Saucisse de Toulouse	Émincé de poulet , Sauce tex mex	© Couscous végétarien aux légumes d'hiver	Filet de merlu MSC , Sauce tartare
Lentilles vertes au jus	Frites	Semoule HVE	Penne HVE
		Fromage	
Fruits de saison	Pot de glace	论 Cake marbré au chocolat du chef	Caitage

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

MENU VÉGÉTARIEN		Menu de Noël	Repas des Vacances
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Crêpe au fromage		Guacamole et ses toasts	
Nuggets végétariens , Sauce barbecue	Sauté de bœuf à la moutarde	Colombo de dinde BBC aux pommes	
© Choux-fleurs rôti		🚳 Riz créole	
	Fromage	Fromage	🚳 Laitage
Semoule au lait	Fruits de saison	🍪 Gâteau à l'ananas	