

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 13 octobre 2025 au 17 octobre 2025

Lundi

LA CÔTE D'AZUR

Cake aux poivrons et chorizo

**Rôti de veau sauce
provençale**

Haricots verts persillés

Petit suisse aux fruits

**Salade de fruits du soleil
(ananas, pêche, mangue,
melons jaune et vert, raisin)**

Mardi

LA SAVOIE

Céleri bio vinaigrette

**Croziflette sans viande
et salade verte bio**

Tartare ail et fines herbes

Flan aux myrtilles

Mercredi

LA BRETAGNE

**Chou rouge bio pommes bio
vinaigrette**

**Aiguillettes de poulet sauce
normande volaille**

**Légumes Potée Bretonne
(carotte bio, chou, navet, pdt
bio vapeur)**

Camembert

Cheesecake sauce caramel

Jeudi

LE MENU DU CHEF

**Carottes bio râpés à tomme
ail des ours**

Sauté de dinde au Chaource

**Ecrasé de pommes de terre
bio à l'huile d'olive**

**Yaourt brassé local bio et
sucre**

Pomme Bio

Vendredi

L'ALSACE

Salade d'endives vinaigrette

Choucroute de la mer

Munster AOP

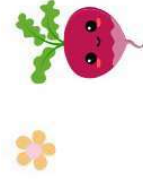
**Mousse spéculoos sur son
coulis de chocolat**

LE TOUR DE FRANCE

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 20 octobre 2025 au 24 octobre 2025



Lundi

Macédoine de légumes
mayonnaise



Filet de colin sauce
ciboulette



Coquillettes au beurre

Carré croc 'lait bio



Pomme bio

Mardi

Carottes râpées bio à
l'indienne



Rôti de porc sauce barbecue



Ou rôti de dinde sauce
barbecue

Duo des tagliatelles et
poêlée d'haricots verts



Mimolette

Riz au lait à la noix de coco

Mercredi

Duo de chou bio émincé



Cordon bleu de dinde

Purée de pomme de terre bio



Emmental

Orange Bio

Jeudi

Concombres bio vinaigrette



Goulash de bœuf

Poêlée de butternut

Yaourt nature et sucre

Brownie au chocolat et noix



Vendredi

Betterave cube aux pommes
bio



Dahl de lentilles au lait de
coco et riz à part

Cantal AOP



Poire bio



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 3 novembre 2025 au 7 novembre 2025

Lundi

Emincé de chou vinaigrette
au miel



Gâteau de pomme de terre
au reblochon

Mimolette

Purée bio pomme



Mardi

Carottes râpées bio à la
coriandre



Jambon braisé sauce

barbecue

Ou jambon de dinde

Brocolis en béchamel

Vache qui rit BIO



Eclair à la vanille

Mercredi

Salade d'endives emmental
pomme verte vinaigrette



Rôti de veau bio au jus



Penne et julienne de
légumes bio



Petit moulé nature

Crème dessert chocolat

Jeudi

Cèleri rave bio vinaigrette



Boulette de bœuf bio à la
mexicaine



Purée de panais et pomme
de terre bio



Yaourt brasse bio fruits



Gâteau au yaourt

Vendredi

Betteraves cubes vinaigrette
ciboulette



Poisson meunière

Boulgour à la tomate

Pont l'évêque AOP



Banane



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 10 novembre 2025 au 14 novembre 2025

Lundi

Salade de riz
(Maïs bio, olive, tomate)

**Gigot d'agneau sauce
provençale**

Haricots verts à l'ail et au
persil

Yaourt nature bio au lait
entier

Mangue en cube

Mardi

Jour férié

Armistice

Mercredi

Coleslaw

Aiguillettes de poulet
Basquaise

Gratin de Brocolis

Fromage blanc et sucre

Tarte noix de coco

Jeudi

Salade de pomme de terre
bio mayonnaise

Filet de colin crème de
butternut

Ecrasé de carottes bio

Edam Bio

Orange bio

Vendredi

Houmous de betterave et
toast

Pennes aux fèves,
courgettes, tomates
parmesanes

Munster AOP

Pomme Bio

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 17 novembre 2025 au 21 novembre 2025



Lundi

Carottes râpées bio
vinaigrette au fromage blanc



Rôti de dinde au jus



Epinards haché à la
béchamel



Vache qui rit BIO



Semoule au lait

Mardi

Haricots beurre à la
vinaigrette persillés en
salade

Cube de poisson en sauce



Riz créole bio



Pont l'évêque AOP



Clémentines Bio



Mercredi

Chou rouge pommes bio
vinaigrette



Hachis parmentier cuisiné
(Pommes de terre bio)
et salade verte bio



Gouda

Pomme Bio



Jeudi

Salade d'endives aux raisins

Sauté de bœuf mode

Poêlée d'autrefois (haricot
plat, panais, pdt bio, oignon)

Yaourt entier à la vanille bio



Gâteau au fromage blanc

Vendredi

Radis noir sauce fromage
blanc bio



Spaghettis sauce lentilles
tomates et fromage râpé

Saint Nectaire AOP



Banane



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 24 novembre 2025 au 28 novembre 2025

Lundi

Cèleri râpé vinaigrette



Roti de porc au jus d'herbes



Ou rôti de dinde à l'estragon

Coquillettes au beurre

Cantal AOP



Purée pomme banane

Mardi

Carottes râpées bio
vinaigrette aux agrumes



Pois chiches aux légumes
épicés et semoule
(Carotte, navet, courgette,
céleri, poivron)

Carré croc lait bio



Clémentine bio



Mercredi

Taboulé de boulgour aux
herbes

Rôti de bœuf sauce
provençale

Gratin de potiron



Fromage blanc et sucre

Ananas

Jeudi

Tartare de radis sauce
fromage blanc

Filet de saumon à l'oseille



Purée de brocolis et pomme
de terre (PDT bio)



Petit moulé nature

Gâteau aux pommes et à la
cannelle

Vendredi

Terrine de campagne et



cornichons

Ou rillette de thon

Nuggets de poulet ketchup

Pommes noisette

Yaourt aromatisé

Poire bio



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 1 décembre 2025 au 5 décembre 2025

Lundi

Carottes râpées bio
vinaigrette à la ciboulette



Rôti de veau bio au jus



Riz créole

Emmental

Purée bio de pomme banane



Mardi

Taboulé à l'orientale

Omelette nature bio et sauce
tomate

Brocolis en béchamel

Camembert

Orange bio



Mercredi

Radis et son carré de beurre

Aiguillettes de poulet sauce
oignons

Duo tagliatelles et piperade

Petit moulu nature

Liégeois vanille

Jeudi

Salade de lentilles bio à
l'échalote



Boulette de bœuf sauce
viande

Purée de panais et pommes
de terre (pdt bio)



Yaourt entier à la vanille bio



Clémentines bio



Vendredi

Émincé de chou blanc aux
pommes bio



Poisson pané et son citron
frais

Blé à la tomate



Pont l'évêque AOP



Banane



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 8 décembre 2025 au 12 décembre 2025

Lundi

Céleri râpé vinaigrette



Cordon bleu de dinde

Poêlée de haricots verts et
pommes de terre

Yaourt entier à la vanille bio



Cake pain d'épices

Mardi

Macédoine de légumes
vinaigrette



Gnocchi sauce crème ricotta
épinards

Emmental

Orange bio



Mercredi

Salade de lentilles à
l'échalotte

Escalope de dinde à la crème

Trio de choux

Edam bio



Mangue en cube

Jeudi

Salade d'endives vinaigrette

Filet de hoki à l'oseille



Riz créole bio



Fromage blanc Bio nature et
sucre



Pomme bio



Vendredi

Coleslaw



Sauté de bœuf sauce cumin

Ecrasé de carottes et
pommes de terre bio



Carré croc 'lait bio



Purée bio pomme banane





Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 15 décembre 2025 au 19 décembre 2025

Lundi

Feuilleté au fromage

**Blanquette végétarienne aux
haricots blancs**

Cantal AOP



Salade de fruits du soleil
(ananas, pêche, mangue,
melons jaune et vert, raisin)

Mardi

Radis et son carré de beurre

Filet de colin à l'oseille



**Purée de potiron pommes de
terre (pdt bio)**



Petit suisse nature 60g 20%
et dosette de sucre

Beignet à l'abricot

Mercredi

Menu Festif

Terrine de légumes sauce
verdurette

Nuggets de poulet ketchup

Frites de patates douces

Gouda

Salade d'orange à la cannelle



Jeudi

Salade d'endives vinaigrette

**Sauté de bœuf sauce crème
viande**

Carottes vichy persillées



Carré croc 'lait bio



**Moelleux au chocolat coulis
de framboise**

Vendredi

Menu de Noël

**Chou blanc aux pommes
raisin sec vinaigrette miel**

Sauté de dinde aux marrons

Pommes pin

Babybel

Sapin de Noël

