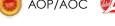


Du 03 au 07 novembre 2025





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endives et croûtons vinaigrette miel moutarde à l'ancienne	Soupe potiron yaourt végétal coco	Betteraves rouges sauce crème et ketchup	Céleri râpé mayonnaise et fromage blanc	Crêpe à l'emmental
Poisson pané croustillant et ketchup	Coquillettes sa uce butternut, cheddar et crumble cheddar	Aiguillettes de poulet sauce curry	Parmentier de bœuf (bœuf HVE) à la purée de pomme de terre	Sauté de porc sauce aux pruneaux
Frites Haricots verts à l'ail		Riz Epinards à la crème	Salade verte en vinaigrette	Blé Carottes persillées
Saint Paulin	Fromage fondu Vache qui rit	Gouda	Yaourt fermier aromatisé	Brie
Compote de pomme allégée en sucre	Fruit frais	Crème dessert saveur vanille	Gâteau au chocolat saupoudré de sucre glace	Fruit frais AB





Plat végétarien Alternative sans viande











Menus scolaires

Du 10 au 14 novembre 2025





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Club sandwich de rillettes de maquereaux		Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées en vinaigrette	Soupe à la tomate et pâtes alphabet
Raviolis au bœuf gratinés à l'emmental		Croque-monsieur à l'emmental et au Cheddar	Macaronis sauce au canard et haricots blancs façon bolognaise	Steak haché de bœuf sauce forestière
	Férié	Salade verte en vinaigrette		Riz de Camargue Brocolis persillés
Fromage frais fouetté Chanteneige		Coulommiers	Petit fromage frais sucré	Saint Nectaire
Banane et vermicelles au chocolat		Fruit frais	Cake aux poires	Fruit frais
Plat végétarien	Alternative sans viande	AB Issu de l'agricultu	ure biologique 🕡 P	roduit français

AOP/AOC Label Rouge Pêche durable Bœuf Charolais Décongelé

🜒 Indication Géographique protégée



Menus scolaires

Du 18 au 22 novembre 2024



🔁 Semaine anti-gaspi





1 11
ı iindi
Lariai

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade d'agrumes orange, mandarine) **Betteraves** rouges vinaigrette framboise

Soupe aux lentilles corail et lait de coco

Salade coleslaw *(carottes, chou* blanc)

Houmous de potiron et chips de maïs

Saucisse de Strasbourg

Sauté de bœuf facon carbonade flamande

Pizza à la tomate. mozzarella et emmental



Hoki sauce mafé (lait de coco, cacahuètes, crème, paprika)

Aiguillettes de poulet sauce façon orientale

Lentilles mijotées aux carottes et pommes de terre

Haricots beurre persillés

Frites

Salade verte en vinaigrette

Petits pois mijotés

Semoule AB

Légumes tajine

Fromage fondu Croc'lait



△R Camembert

Bûchette lait de mélange

Yaourt nature sucré

Mimolette

Dessert lacté à boire saveur vanille (milkshake saveur vanille)



Fromage blanc cannelle crumble Cake aux myrtilles

Crème dessert saveur caramel



Plat végétarien Alternative sans viande



AB Issu de l'agriculture biologique

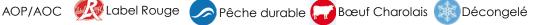


Produit français

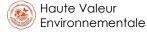














Du 24 au 28 novembre 2025





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe aux champignons	** Amuse-bouche : tomme catalane** Céleri râpé sauce cocktail	Macédoine sauce fromage blanc aux herbes	Salade verte et maïs vinaigrette aux herbes	Feuilleté au fromage fondu
	Chili con carne et	Boulettes de Ientilles et sarrasin sauce teriyaki	Sauté de porc sauce estragon	Rôti de dinde sauce aux marrons	Colin d'Alaska pané au riz soufflé et sauce tartare
		Semoule Julienne de légumes	Pommes de terre persillées AB Epinards à la crème	Purée de potiron et cubes de butternut	Coquillettes AB Chou-fleur à la béchamel
•	Saint Paulin	Brie	Fromage frais AB Rondelé	Petit fromage frais sucré	Ossau Iraty 🌘
2	Fruit frais	AB Crème dessert saveur chocolat	Compote tous fruits allégée en sucre	Cake aux noix	Fruit frais













Du 1er au 05 décembre 2025





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Acras de morue sauce aneth curry	Soupe aux légumes	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade florida (salade verte, orange, croûtons)	Tartine œuf AB ciboulette
Parmentier volaille kebab edamame à la purée de carotte	Bolognaise de bœuf (bœuf HVE)	Emincé de saumon sauce citron persillée	Jambon et sauce tomate	Riz et sauce tomate lentilles corail et égrené végétal
	Penne semicomplets Emmental râpé	Blé Fondue de poireaux	Frites Haricots verts persillés	A PART NAME OF THE PART
Edam	Yaourt fermier aromatisé	Tomme blanche	Fromage fondu carré	Yaourt nature sucré
Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel	Fruit frais	Fruit frais AB	Gâteau de semoule et caramel	Beignet aux pommes



Plat végétarien Alternative sans viande





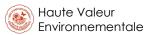














Du 08 au 12 décembre 2025





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Bouillon de légumes aux vermicelles	Carottes râpées vinaigrette curry miel gingembre citron	Céleri râpé sauce fromage blanc aux herbes	Salade verte et croutons en vinaigrette	Club sandwich de houmous au pesto vert
	Merlu sauce crème aux herbes	Sauté de bœuf sauce tomate	ce tomate chipolatas Lasagnes au légumes du S (pâtes, légum	Lasagnes aux légumes du Sud (pâtes, légumes ratatouille, emmental,	Blanquette de dinde
-	Pommes de terre persillées Ratatouille	Pâtes fusilli AB Brocolis AB	Semoule AB Légumes couscous	fromage de brebis)	Riz AB Petits pois mijotés
	Petit fromage blanc aux fruits	© Cantal	Gouda	Fromage frais Saint Môret	Camembert AB
	Fruit frais AB	Fromage blanc façon stracciattella	Crêpe chocolat noisette	Purée pomme carotte cannelle	Fruit frais





Plat végétarien Alternative sans viande



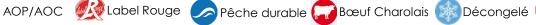




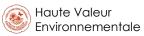














Du 15 au 19 décembre 2025





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tartinade avocat et chips de maïs	Pâté de campagne et cornichon	Betteraves rouges en vinaigrette	Soupe au potiron et marrons	Crêpe à l'emmental
AB	Omelette sauce basquaise	Parmentier au canard, haricots blancs et purée de céleri	Steak haché de bœuf sauce barbecue	Rôti de dinde sauce antillaise (carotte, patate douce, épices colombo)	Dés de colin d'Alaska sauce champignons crème
•	Semoule Haricots beurre persillés		Macaronis AB Macaronis Emmental râpé	Pom'pin Poêlée de légumes d'hiver	Blé Jardinière de légumes
	Saint Paulin	Petit fromage frais sucré	Tomme grise	Fromage frais Chanteneige	Brie
	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit frais	Smoothie pomme banane	Bûche roulée crème vanille chantilly et copeaux de chocolat noir	Fruit frais AB statement





Plat végétarien Alternative sans viande



