

Menus du 03 au 07 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées bio Vinaigrette	Macédoine de légumes	Betteraves BIO vinaigrette	Velouté de potimarron	Pizza napolitaine (farine BIO)
Nuggets de blé	Paupiette de veau Sauce aux champignons frais	Cordon bleu	Rôti de Porc Sauce à la moutarde à l'ancienne	Marmite de Saumon Sauce à l'oseille
Frites Mayo/ketchup	Coquillettes BIO aux pois chiches	Piperade Semoule BIO	Haricots verts BIO Pommes de terre Vapeur Bio	Riz BIO
Crème dessert Chocolat	Orange BIO	Yaourt nature sucré	Camembert BIO Biscuit	Compote de Pommes BIO

Menus du 10 au 14 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Coleslaw (chou blanc et carottes BIO)		Salade d'endives Vinaigrette au miel	Velouté de poireaux	Mortadelle
Emincé de Poulet sauce au Cheddar	FERIÉ	Sauté de Porc sauce Curcuma	Pané au fromage	Filet de poisson blanc Meunière
Penne BIO		Riz BIO aux petits légumes	Pommes de terre rissolées Mayo/ketchup	Gratin d'endives et pommes de terre au fromage fondu
Yaourt aromatisé		Flan au caramel	Pomme	Gâteau du chef aux noisettes et au miel



Menus du 17 au 21 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Betteraves BIO vinaigrette	Duo de crudités (Carottes BIO et cèleri) Vinaigrette	Salade vinaigrette à l'échalotte	Quiche au fromage
Sauté de Poulet Sauce Waterzoi	Fricassée de Colin sauce curry	Jambon blanc	Hachis Parmentier	Pois chiches BIO et carottes sauce tajine
Riz BIO	Pommes de terre vapeur BIO et Carottes persillées	Macaroni BIO ketchup		Semoule BIO
Gouda BIO Biscuit	Yaourt nature sucré BIO	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Banane BIO

Menus du 24 au 28 Novembre 2025

Repas Allemand

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec	Potage de Carottes BIO	Crêpe au fromage	Taboulé hivernale (semoule BIO mimolette)	Salade Krautsalat (Chou blanc râpé vinaigrette au Cumin)
Filet de poisson pané Epinards à la béchamel Pommes de terre vapeur BIO	Gratin de gnocchis au potiron BIO et cheddar	Rôti de dinde Sauce tandoori Pommes de terre rissolées	Sauté de Bœuf Sauce façon bourguignon Spaghettis BIO Emmental râpé BIO	Chipolatas Sauce au curry et au Ketchup (Currywurst) Frites
Yaourt aromatisé	Kiwi BIO	Compote de pommes BIO	Liégeois vanille	Moelleux chocolat (farine BIO)et bigarreaux /chantilly

Menus du 01 au 05 Décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves BIO vinaigrette aux pommes	Carottes râpées BIO Vinaigrette au citron	Macédoine de légumes	Salade verte vinaigrette à l'ancienne	
Marmite de Merlu Sauce curcuma	Boulettes au Bœuf Sauce Napolitaine	Paupiette de veau Sauce tomate	Jambon	Quiche jurassienne
Riz BIO aux petits légumes	Pâtes Bio Emmental râpé BIO	Pommes de terre BIO/haricots blancs à la tomate	Potimarron et pommes de terre façon boulangères	Salade verte Vinaigrette
Fromage (Brie BIO)	Orange BIO	Fromage blanc Vergeoise ou sucre	Liégeois chocolat	Clémentine et Spéculoos de St Nicolas

Menus du 08 au 12 Décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri râpé Rémoulade	Velouté de potiron	Carottes râpées BIO Vinaigrette au citron	Macédoine de légumes	Flamiche aux poireaux (farine BIO)
Beignets de calamars	Bouchées de tomates mozzarella emmental	Steak de veau haché	Sauté de porc Sauce paprika	Saucisses de poulet
Ratatouille Semoule BIO	Macaroni BIO Emmental râpé BIO	Pommes de terre country Salade verte Mayo/ketchup	Purée de chou fleur frais et pommes de terre	Frites Ketchup/mayo
Yaourt nature sucré	Compote de pommes BIO	Pomme	Mousse au chocolat	Banane BIO

Menus du 15 au 19 Décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées BIO Vinaigrette à l'orange	Soupe à l'oignon	Céleri râpé Rémoulade	Salade Vinaigrette à l'échalote	Salade de perles de pâtes au saumon fumé
Gratin de pâte BIO Chorizo, merguez et tomate	Rôti de dinde Sauce aux champignons frais Riz d'or BIO	Raviolis de bœuf	Crousti fromage Pomme de terre sautées Ketchup/mayo	Sauté de chapon aux marrons et pains d'épices Pommes de terre pops et petits pois carotte
Fruit de saison	Mimolette BIO Biscuit	Yaourt aromatisé	Orange BIO	Buche de Noël