

# Menu du 10 Novembre 2025 au 11 Janvier 2026

lundi 10-nov.	mardi 11-nov.	jeudi 13-nov.	vendredi 14-nov.
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XÉRÈS		CRÊPES AU FROMAGE	MÉLANGE DE CAROTTE ET PANAIS RÂPÉ VINAIGRETTE
SAUTE DE POULET FR SAUCE CURCUMA	<b>FÉRIÉ</b>	SEMOULE BIO  CURRY DE CAROTTES ET POIS CHICHES BIO	NUGGETS DE POISSON MSC ET CITRON
PURÉE DE POMMES DE TERRE			EPINARDS BÉCHAMEL
CAMEMBERT BIO		YAOURT NATURE	<b>MIMOLETTE BIO</b>
POIRE		POMME VER	<b>GÂTEAU DU CHEF AUX NOISETTES ET AU MIEL (FARINE BIO)</b>
lundi 17-nov.	mardi 18-nov.	jeudi 20-nov.	vendredi 21-nov.
SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET CORNICHONS VINAIGRETTE PERSILLÉE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AUX FINES HERBES	CAROTTES RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE AUX AGRUMES	PÂTÉ DE CAMPAGNE CE2 ET CORNICHONS
SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	BOULETTES DE BOEUF VBF BIO SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE DU CHEF (MEA) À L'EMMENTAL ET KETCHUP DU CHEF	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ESTRAGON
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	GRATIN DE CHOUX FLEURS CE2	BROCOLIS	POMME DE TERRE PERSILLÉES
CARRÉ DE LIGUEIL	YAOURT SUCRÉ	GOUDA BIO	SUISSE FRUITÉ
FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO	DONUTS	BANANE BIO	CLÉMENTINE
lundi 24-nov.	mardi 25-nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28-nov.
<b>POTAGE DE CAROTTES RÉGIONALES</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU MIEL	SALADE KRAUTSALAT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE
GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE RACLETTE	<b>SAUTÉ DE BOEUF VBF RÉGIONAL SAUCE BRUNE</b>	CURRYWURST (SAUCISSE DE PORC CE2 SAUCE CURRY/KETCHUP)	PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVES ET CITRON
	<b>PURÉE DE POTIMARRON RÉGIONAL</b>	FRITES	<b>CONCHIGLIE BIO RÉGIONALE</b>
<b>YAOURT AROMATISÉ RÉGIONAL</b>	SAINT NECTAIRE AOP	FROMAGE BLANC SUCRE	EMMENTAL RÂPÉ
POIRE	ORANGE	MOELLEUX FAÇON FORÊT NOIRE	<b>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO MANGUE</b>

# Menu du 10 novembre 2025 au 11 janvier 2026

lundi 01-déc.	mardi 02-déc.	jeudi 04-déc.	vendredi 05-déc.
PERLES DE PÂTES VINAIGRETTE AU KETCHUP	CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE AUX POMMES	<b>CAROTTES RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE</b>	<b>POTAGE DE BUTTERNUT RÉGIONALE</b>
ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR AUX OIGNONS	FILET DE POISSON PANÉ MSC ET CITRON	JAMBON BLANC ISSU DE PORC LABEL ROUGE	<b>DAHL DE LENTILLES BIO RÉGIONALES</b>
CAROTTES VAPEUR CE2	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS BÉCHAMEL	<b>MACARONIS BIO</b>	RIZ DE CAMARGUE IGP
<b>MIIMOLETTE BIO</b>	<b>SAINT MORET BIO</b>	<b>VERRE DE LAIT BIO</b>	YAOURT AROMATISÉ
CLÉMENTINE	FLAN CHOCOLAT	<b>QUATRE QUART DU CHEF AU CITRON (FARINE BIO)</b>	KAKI
lundi 08-déc.	mardi 09-déc.	jeudi 11-déc.	vendredi 12-déc.
<b>CELERİ RAPE RÉGIONAL VINAIGRETTE FAÇON RÉMOULADE</b>	BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	<b>MÉLANGE DE COQUILLETTES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE PERSILLÉE</b>
MORCEAUX DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CREME D'AIL	RÔTI DE DINDE FR SAUCE CHAMPIGNON	PAIN VÉGÉTARIEN AUX HARICOTS ROUGES, SAUCE KETCHUP DU CHEF	SAUTÉ DE PORC FR SAUCE PAPRIKA
<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	POMME DE TERRE VAPEUR	GRATIN DE CHOU FLEUR CE2
<b>CAMEMBERT BIO</b>	SUISSE FRUITÉ	CANTAL AOP	<b>MAASDAM BIO</b>
LIÉGEOIS CHOCOLAT	POIRE	<b>COMPOTE FRAÎCHE POMMES BIO CANELLE</b>	<b>KIWI BIO</b>
lundi 15-déc.	mardi 16-déc.	jeudi 18- déc.	vendredi 19-déc.
<b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES RÉGIONAL VINAIGRETTE À L'ORANGE</b>	TARTINADE DE SAUMON AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES & TOAST	SALADE DE POMME DE TERRE, MIMOLETTE ET CORNICHON VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE VEAU FR SAUCE MOUTARDE	GRATIN DE GNOCChis DE POMMES DE TERRE SAUCE PROVENÇALE	AIGUILLETTES DE POULET FR SAUCE AUX MARRON ET PAIN D'ÉPICES	BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMAINE
CAROTTES CE2 VAPEURS		POMMES NOISETTES	EPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE BLANC	PETIT MOULÉ NATURE	<b>CHAOURCE</b>	SAINT NECTAIRE AOP
POMME VER	FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO	BUCHE DE NOËL	<b>ORANGE BIO</b>

# Menu du 10 novembre 2025 au 11 janvier 2026

lundi 22-déc.	mardi 23-déc.	jeudi 25-déc.	vendredi 26-déc.
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE		POTAGE DE LÉGUMES
SAUCISSE DE PORC CE2	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CITRON	<b>FÉRIÉ</b>	FALAFELS SAUCE TOMATE
LENTILLES BIO AU JUS	PETITS POIS CE2		COQUILLETTES BIO
POINTE DE BRIE	MIMOLETTE BIO		CANTAL AOP
CLÉMENTINE	COMPOTE FRAÎCHE DE POMME BIO VANILLE		KIWI BIO
lundi 29-déc.	mardi 30-déc.	jeudi 01-jan.	vendredi 02-janv.
SALADE DE POMME DE TERRE,OIGNONS ET CORNICHONS SAUCE MAYONNAISE	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY		CHOU FLEUR VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL
FILET DE POISSON MSC PANÉ ET CITRON	SAUTÉ DE PORC CE2 SAUCE CRÈME	<b>FÉRIÉ</b>	CC RIZ BIO,POTIRON ET EMMENTAL BIO FAÇON RISOTTO
EPINARDS BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉES		
TOMME BLANCHE	SAINTE PAULIN		YAOURT SUCRÉ
ORANGE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE		POMME VER
lundi 05-janv.	mardi 06-janv.	jeudi 08-janv.	vendredi 09-janv.
SALADE DE POMME DE TERRE MAÏS VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	OEUF DUR /MAYONNAISE	CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE AUX POMMES
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	SAUCISSE DE PORC CE2	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE FAÇON BLANQUETTE
PETITS POIS CE2 AU JUS	FLAGEOLETS PERSILLÉES	RIZ DE CAMARGUE IGP	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉES
CAMEMBERT BIO	TOMME BLANCHE	YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL	PONT L'EVÈQUE AOP
POIRE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME VER	GALETTE DES ROIS
lundi .	mardi .	jeudi	vendredi