

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 | FÉRIÉ | CRÊPES AU FROMAGE | MÉLANGE DE CAROTTE ET PANAIS RÂPÉ VINAIGRETTE |
| SAUTE DE POULET FR SAUCE CURCUMA | | SEMOULE BIO | NUGGETS DE POISSON MSC ET CITRON |
| PURÉE DE POMMES DE TERRE | | CURRY DE CAROTTES ET POIS CHICHES BIO | EPINARDS BÉCHAMEL |
| CAMEMBERT BIO | | YAOURT NATURE | MIMOLETTE BIO |
| POIRE | | POMME VER | GÂTEAU DU CHEF AUX NOISETTES ET AU MIEL (FARINE BIO) |
| 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. |
| POTAGE DE CAROTTES RÉGIONALES | SALADE VERTE VINAIGRETTE AU MIEL | SALADE KRAUTSALAT | SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE |
| GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE RACLETTE | SAUTÉ DE BOEUF VBF RÉGIONAL SAUCE BRUNE | CURRYWURST (SAUCISSE DE PORC CE2 SAUCE CURRY/KETCHUP) | PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVES ET CITRON |
| YAOURT AROMATISÉ RÉGIONAL | PURÉE DE POTIMARRON RÉGIONAL | FRITES | CONCHIGLIE BIO RÉGIONALE |
| POIRE | SAINT NECTAIRE AOP | FROMAGE BLANC SUCRE | EMMENTAL RÂPÉ |
| | ORANGE | MOELLEUX FAÇON FORÊT NOIRE | COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO MANGUE |

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 | CAROTTES RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE | POTAGE DE BUTTERNUT RÉGIONALE |
| ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR AUX OIGNONS | FILET DE POISSON PANÉ MSC ET CITRON | JAMBON BLANC ISSU DE PORC LABEL ROUGE | DAHL DE LENTILLES BIO RÉGIONALES |
| CAROTTES VAPEUR CE2 | MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS BÉCHAMEL | MACARONIS BIO | RIZ DE CAMARGUE IGP |
| MIMOLETTE BIO | SAINT MORET BIO | VERRE DE LAIT BIO | YAOURT AROMATISÉ |
| CLÉMENTINE | FLAN CHOCOLAT | QUATRE QUART DU CHEF AU CITRON (FARINE BIO) | KAKI |
| lundi 08-déc. | mardi 09-déc. | jeudi 11-déc. | vendredi 12-déc. |
| CELERI RAPE RÉGIONAL VINAIGRETTE FAÇON RÉMOULADE | BROCOLIS VINAIGRETTE | SALADE VERTE VINAIGRETTE | MÉLANGE DE COQUILLETES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE PERSILLÉE |
| 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 |
| HARICOTS VERTS BIO | SEMOULE BIO | POMME DE TERRE VAPEUR | GRATIN DE CHOU FLEUR CE2 |
| CAMEMBERT BIO | SUISSE FRUITÉ | CANTAL AOP | MAASDAM BIO |
| LIÉGEOIS CHOCOLAT | POIRE | COMPOTE FRAÎCHE POMMES BIO CANNELLE | KIWI BIO |
| lundi 15-déc. | mardi 16-déc. | jeudi 18- déc. | vendredi 19-déc. |
| TABOULÉ (SEMOULE BIO) | CAROTTES RÂPÉES RÉGIONAL VINAIGRETTE À L'ORANGE | 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 | AIGUILLETES 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 | CHAOURCE | SAINT NECTAIRE AOP |
| POMME VER | FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO | BUCHE DE NOEL | ORANGE BIO |

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 | FÉRIÉ | POTAGE DE LÉGUMES |
| SAUCISSE DE PORC CE2 | FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CITRON | | FALAFELS SAUCE TOMATE |
| LENTILLES BIO AU JUS | PETITS POIS CE2 | | COQUILLETES 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 | FÉRIÉ | CHOU FLEUR VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL |
| FILET DE POISSON MSC PANÉ ET CITRON | SAUTÉ DE PORC CE2 SAUCE CRÈME | | CC RIZ BIO,POTIRON ET EMMENTAL BIO FAÇON RISOTTO |
| EPINARDS BÉCHAMEL | HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉES | | YAOURT SUCRÉ |
| TOMME BLANCHE | SAINT PAULIN | | POMME VER |
| ORANGE BIO | CRÈME DESSERT VANILLE | | |
| 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'EVÊQUE AOP |
| POIRE | CRÈME DESSERT CHOCOLAT | POMME VER | GALETTE DES ROIS |
| lundi . | mardi . | jeudi | vendredi |
| | | | |