



Du 17/11/2025 au 21/11/2025

		Menus	
	Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette persillée Sauté de dinde FR  - Sauce dijonnaise /Pavé de merlu MSC  - Sauce dijonnaise <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail <b>Gouda Bio</b> Flan nappé caramel	
	Mardi	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Sauce napolitaine /Boulettes végétariennes - Sauce napolitaine <b>Fusilli Bio</b> <b>Emmental Bio</b> râpé Clémentine	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette au balsamique <b>Omelette Bio</b> du chef (oeuf Bio) Epinards béchamel <b>Yaourt Bio</b> sucré Donuts au sucre	
	Vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Terrine de légumes - Sauce mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate <b>Semoule Bio</b> Suisse fruité Compote fraîche <b>pomme Bio</b> mangue	

Du 24/11/2025 au 28/11/2025

		Menus	
	Lundi	Potage Dubarry Gratin de gnocchis au potiron et cheddar Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Clémentine	
	Mardi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🇧🇮🇴 Paupiette au veau 🇫🇷 - Sauce napolitaine /Galette végétarienne - Sauce napolitaine Brocolis à l'ail Yaourt aromatisé coco Bio GAEC des 2 rivières région 🇧🇮🇴 🇫🇷 Poire	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade Krautsalat - Vinaigrette Saucisse de porc CE2 🇫🇷 - Sauce currywurst (curry/ketchup) /Saucisses végétale - Sauce currywurst (curry/ketchup) Pommes de terre rissolées Yaourt Bio nature 🇧🇮🇴 Moelleux du chef chocolat façon forêt Noire 🇫🇷	
	Vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique Filet de lieu noir MSC 🇫🇷 - Sauce aurore Riz de camargue IGP créole 🇫🇷 Camembert Bio 🇧🇮🇴 Banane Bio 🇧🇮🇴	



Du 01/12/2025 au 05/12/2025

		Menus	
	Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette au ketchup Emincé de cuisse de poulet  - Sauce champignons /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce champignons Carottes Ce2 à l'ail  Bournette du Vercors Bio <b>Pomme</b> (régional) 	
	Mardi	Endives - Vinaigrette au balsamique Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Oeufs durs - Sauce mayonnaise <b>Macaronis Bio</b>  <b>Emmental Bio</b> râpé  Flan au chocolat	
	Mercredi		
	Jeudi	Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes Poisson blanc meunière MSC  Epinards béchamel Verre de <b>lait Bio</b>  Quatre quart du chef nature	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette <b>Quenelle nature</b> (régional)  - Sauce tomate <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail  <b>Yaourt arôme pomme Bio</b> GAEC des 2 rivières (régional)   <b>Orange Bio</b> 	

Du 08/12/2025 au 12/12/2025

		Menus	
	Lundi	Potage de légumes (concentré) - , croûtons nature Filet de limande MSC - Sauce à l'orange Printanière de légumes Brique de vache HVE les 4 fermes Liégeois chocolat	
	Mardi	Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce aux oignons /Galette végétale - Sauce aux oignons <b>Semoule Bio</b>  Suisse sucré Poire	
	Mercredi		
	Jeudi	Mélange de <b>coquillettes Bio</b> et maïs  - Vinaigrette persillée Sauté de <b>porc (régional)</b> 🇫🇷 - Sauce paprika /Pané fromager Gratin de chou fleur CE2 béchamel  <b>Yaourt Bio</b> nature  <b>Kiwi Bio</b> 	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette à l'ail Chili sin carne <b>Riz Bio</b> Pilaf  Cantal AOP  Madeleine	

