Menu du 2 novembre 2026 au 08 janvier 2027

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons vinaigrette	Potage de potimarron	Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive
Haché au boeuf vbf sauce tomate	Émincé de cuisse de poulet sauce champignons	Poisson blanc meunière MSC	Dahl de lentilles bio régionales
Semoule bio	Petits pois CE2	Chou fleur CE2 béchamel	Riz de camargue igp
Camembert BIO	St Nectaire AOP	Yaourt nature	Vache qui rit BIO
Compote fraîche pommes BIO au spéculoos	Banane BIO	Éclair au chocolat	Pomme V E R

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Salade de blé aux petits légumes vinaigrette ciboulette	Betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne	Pâté de campagne issu de porc LR & Cornichon	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote
Sauté de dinde fr sauce au jus	Curry doux de carottes et pois chiches	Nuggets de poisson msc	Allumettes de porc vpf façon carbonara
Haricots beurre persillés	Riz IGP de Camargue	Épinards bio béchamel	Coquillettes BIO
Pont l'Evêque AOP	St môret bio	Verre de lait BIO	Emmental BIO râpé
Clémentine	Mousse au chocolat au lait	Gâteau du chef au citron (farine bio)	Poire

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Mélange de carotte et chou râpé sauce mayonnaise	Céleri râpé vinaigrette façon rémoulade	Velouté de butternut	Salade verte vinaigrette au xérès
Pavé de Merlu MSC façon tajine	Paupiette au veau FR sauce au paprika	Omelette du chef (MEA) au fromage	Saucisse de porc vpf ce2 au jus
Semoule BIO	Haricots verts BIO persillés	Petits pois CE2 au bouillon	Pommes de terre vapeurs
Tomme noire IGP	Suisse fruité	Gouda BIO	Cantal AOP
Flan nappé caramel bio	Donuts au sucre	Banane BIO	Compote fraîche pommes BIO vanille

Menu du 2 novembre 2026 au 08 janvier 2027

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre BAR à SOUPE
Salade de pommes de terre, maïs vinaigrette à l'estragon	Endives vinaigrette aux agrumes	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote	Velouté de potimarron aux 4 épices, Oignons frits + crème fraîche et croûtons
Émincé de cuisse de poulet fr sauce chasseur	Gratin de gnocchis de pommes de terre bio sauce provençale	Filet de poisson pané MSC et citron	Jambon blanc issu de porc LR FROID
Jeunes carottes		Gratin de brocolis Bio	Coquillettes BIO
Mimolette BIO	Yaourt nature	St Nectaire AOP	Emmental BIO râpé
Pomme V E R	Clémentine	Gâteau du chef à la vanille farine bio)	Poire
lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
Céleri râpé sauce façon rémoulade	Taboulé (semoule Bio) à la menthe	Betteraves BIO vinaigrette balsamique	Mélange de coquillettes BIO et maïs vinaigrette persillée
Cordon bleu fr ketchup du chef	Filet de colin MSC sauce citron	Pizza tomate mozzarella et emmental bio	Sauté de porc vpf sauce champignons
Riz de Camargue IGP pilaf	Haricots verts BIO persillés	Salade verte vinaigrette persillée	Gratin de chou fleur CE2 béchamel
Edam BIO	Pont l'Evêque AOP	Yaourt nature	Saint Paulin
Liégeois chocolat	Pomme V E R	Banane BIO	Compote pommes BIO
lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Carottes râpées vinaigrette au cumin	Chou rouge râpé vinaigrette au sésame	Rosette LR & Cornichons	Potage de légumes
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	Émincé de cuisse de poulet sauce Napolitaine	Haché au veau fr façon strogonoff	Beignet de calamar à la romaine sauce tartare
	Pommes de terre vapeurs	Mélange de Petits pois CE2 et carottes	Riz IGP de Camargue pilaf
Fromage blanc nature	Emmental BIO	Cantal AOP	Camembert BIO
Kiwi BIO	Yaourt arôme régional	Orange BIO	Clémentine

Menu du 2 novembre 2026 au 08 janvier 2027

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre REPAS DE NOEL	vendredi 18 décembre
Chou blanc râpé vinaigrette au curry doux	Lentilles Bio vinaigrette à l'échalote	Pain de poisson du chef au saumon fumé/sauce tartare	Betteraves bio vinaigrette
Rôti de porc ce2 sauce moutarde	Pavé de poisson à l'huile d'olive et citron vert	Sauté de poulet fr sauce aux marrons et pain d'épices	Gratin de pommes de terre au fromage à raclette
Semoule BIO	Carottes CE2 à l'ail	Purée de pommes de terre et potimarron régional	
Tomme noire IGP	Bûchette de lait mélange	Chaource aop	Vache qui rit bio
Mousse au chocolat au lait	Banane BIO	Bûche façon kinder bueno	Compote de pommes hve
lundi 21 décembre	mardi 22 décembre	jeudi 24 décembre	vendredi 25 décembre
Betteraves BIO vinaigrette	Salade de pommes de terre arlequin vinaigrette	Céleri râpé vinaigrette façon rémoulade	Férié
Saucisse de porc CE2	Omelette du chef (MEA)	Nuggets de poisson	Férié
Lentilles BIO au jus	Petits pois CE2 au bouillon	Épinards béchamel	Férié
St Paulin	Camembert BIO	St Nectaire AOP	Férié
Orange BIO	Crème dessert vanille	Kiwi BIO	Férié
lundi 28 décembre	mardi 29 décembre	jeudi 31 décembre	vendredi 01 janvier
Salade verte vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Pizza au fromage	Férié
Beignet de calamar, mayonnaise	Bolognaise de boeuf	Galette végétarienne du Chef au boulgour	Férié
Pommes rissolées	Coquillettes BIO	Haricots verts BIO persillés	Férié
Suisse sucré	Emmental BIO râpé	Tomme noire IGP	Férié
Clémentine	Flan vanille	Pomme V E R	Férié

Menu du 2 novembre 2026 au 08 janvier 2027

lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Taboulé (semoule bio)	Carottes râpées vinaigrette aux xérès	Oeuf dur / Mayonnaise	Velouté de potiron (concentré)
Paupiette au veau fr sauce à la moutarde à l'ancienne	Saucisse de porc CE2	Curry de légumes et pois chiches bio	Rôti de dinde fr sauce façon blanquette
Haricots verts BIO persillés	Lentilles BIO au jus	Riz de camargue igp	Petits pois CE2 au jus
Yaourt sucré	Tomme blanche	Camembert bio	Pont l'Evêque AOP
Pomme VER	Crème dessert vanille	Poire	Galette des Rois