

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

	 Salade batavia Dés de feta	 Potage de légumes		  Carottes râpées Dés emmental
Rôti de porc en sauce	 Macaronis à la basque (huile d'olive, ail, oignon, brunoise de poivron, tomate, épice paëlla)	  Sauté de bœuf aux olives	  Pilon de poulet	  Poisson frais
Rigolo au fromage		Bouchées azuki (blé, haricots azuki, courgette, poivrons, quinoa, tomate échalote, curry vert)	 Semoule façon couscous (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	 Omelette
 Petits pois		 Chou fleur moutarde coco (bouillon de légumes, lait de coco, moutarde)	 Semoule aux amandes	 Epinards béchamel au chèvre
 Emmental	 Yaourt nature et sucre	 Fromage blanc nature et miel	 Brie	
  Fruit de saison			 Banane	 Moelleux garniture pomme poire
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain Chocolat au lait	Barre bretonne Fruit de saison	Fourrandise fraise Lait	Prince Compote pomme ananas	Paillotine Fruit de saison

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**

- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**

- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Haute Valeur Environnementale**

- Spécialité du chef**
- Issu du commerce équitable**
- Plat durable**

- Viande d'origine Française**
- Production locale**
- Vergers Ecoresponsables**

# Menu

Du 10 au 14 Novembre 2025

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**FERIE**

**LE JOUR DU**

Salade coleslaw Dés de mimolette			Salade verte et noix Dés emmental	
Colin sauce citron		Coquillettes bolognaise	Rôti de bœuf en sauce	Riz pilaf à la nipponne (égrené de pois, gingembre, petits pois)
Omelette		Coquillettes égrené végé tomate et herbe (égnré végétal, tomate concassée, oignon)	Blé végé houmous (julienne de légumes, pois chiche, oignon, ail)	
Pommes rissolées		(coquillettes)	Carottes Vichy	Edam
		Saint Nectaire		
Purée pomme vanille		Fruit de saison	Tarte abricotine fraîche	Fruit de saison
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Moelleux caramel beurre salé Lait		Prince Compote pomme banane	Palmier Fruit de saison	Pain Chocolat au lait

- Produit BIO*
- Label Rouge*
- Issu des régions ultra-périphériques*

- Appellation d'Origine Protégée*
- Indication Géographique Protégée*
- Appellation d'Origine Contrôlée*

- Pêche responsable*
- Viande racée*
- Haute Valeur Environnementale*

- Spécialité du chef*
- Issu du commerce équitable*
- Plat durable*

- Viande d'origine Française*
- Production locale*
- Vergers Ecoresponsables*

# Menu

Du 17 au 21 Novembre 2025

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** **Végé**

**L'Auvergne**



	Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis)		Batavia, pomme, noix + Bleu vinaigrette persil, Déco œuf	Carottes râpées Dés emmental
Sauté de bœuf sauce pain d'épices	Gratin campagnard (pomme de terre, lentilles, crème, curry)	Poisson Pané Colin	Saucisse fumée <i>* Sans Porc : Saucisse de volaille</i>	Poisson frais
Pané mozzarella		Omelette	Quenelles nature sauce aurore (béchamel tomate)	Semoule tandoori (poireaux carotte navet haricots rouges épice tandoori oignon)
Haricots verts Blé		Potiron béchamel	Légumes potée (chou vert, carottes, navets, pommes de terre, poireaux)	Semoule safranée
Cantal		Gouda	Flognarde pomme poire	Yaourt aromatisé à la framboise
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Banane		

<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Cookie Lait	Roulé à la framboise Fruit de saison	Gaufre Compote pomme abricot	Pain Chocolat au lait	Gâteau marbré Fruit de saison

Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Pêche responsable Viande racée Haute Valeur Environnementale	Spécialité du chef Issu du commerce équitable Plat durable	Viande d'origine Française Production locale Vergers Ecoresponsables
--	---	--	--	--

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

	<p>Salade verte Dés de mimolette</p>		<p>Endives Dés d'emmental</p>	<p>Potage de légumes</p>	
<p>Omelette</p>	<p>Parmentier de poisson thym citron</p>	<p>Sauté de porc sauce charcutière (toate, cornichon, moutarde, vinaigre)</p>	<p>Rôti de bœuf sauce tomate</p>	<p>Spirale à la Carbonara avec fromage râpé</p>	
	<p>Curry pois chiche</p>		<p>Riz à la mexicaine (haricot rouge, poivron, tomate, ail, paprika)</p>		<p>Spirale à l'italienne (poivron, lentille, ail, thym, oignon)</p>
<p>Brocolis béchamel ail et fines herbes</p>	<p>(Purée)</p>	<p>Haricots beurre sauce tomate</p>	<p>Carottes Vichy</p>	<p>(Spirales)</p>	
<p>Emmental</p>	<p>Yaourt à la vanille</p>	<p>Carré</p>		<p>Fromage blanc nature et confiture</p>	
<p>Fruit de saison</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte aux pommes (fraîche)</p>		
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	
<p>Pain Chocolat au lait</p>	<p>Brioche Fruit de saison</p>	<p>Madeleine Lait</p>	<p>Rocher coco Compote pomme abricot</p>	<p>Prince Yaourt nature et sucre</p>	

- |   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| <b>Produit BIO</b><br><b>Label Rouge</b><br><b>Issu des régions ultra-périphériques RUP</b> | <b>Appellation d'Origine Protégée</b><br><b>Indication Géographique Protégée</b><br><b>Appellation d'Origine Contrôlée</b> | <b>Pêche responsable</b><br><b>Viande racée</b><br><b>Haute Valeur Environnementale</b> | <b>Spécialité du chef</b><br><b>Issu du commerce équitable</b><br><b>Plat durable</b> | <b>Viande d'origine Française</b><br><b>Production locale</b><br><b>Vergers Ecoresponsables</b> |
|---|--|---|---|---|

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

	Laitue Dés de brebis	Carottes râpées Dés d'emmental		Salade croquante et dés de mozza <i>(chou blanc, dés de carotte jaune, sauce yaourt)</i>
Sauté de boeuf au curry	Omelette	Acras de morue	Rôti de porc en sauce <i>* Sans Porc : Rôti de dinde au jus</i>	Poisson frais
<i>Blé base New Delhi</i> <i>(poireaux, mélange tandoori, lentille, carotte)</i>		<i>Pané végétal coco &amp; curry</i> <i>(courgette, curry, lit de coco)</i>	<i>Gratin campagnard</i> <i>(pomme de terre, lentilles, crème, curry)</i>	<i>Galette Tex Mex</i> <i>(haricot rouge, boulgour, oignon, tomate, poivron, maïs)</i>
Haricots verts à l'ail et pommes de terre	Pomme de terre en robe des champs	Purée au potiron	Lentilles	Epinards béchamel
Emmental	Yaourt nature et sucre		Camembert	
Fruit de saison		Crème au chocolat	Fruit de saison	Carré bordelais
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Barre bretonne 	Petit moelleux au citron Fruit de saison	Grillé Normand Compote pomme poire	Gaufre 	Pain Chocolat au lait

- |   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| <i>Produit BIO</i><br><i>Label Rouge</i><br><i>Issu des régions ultra-périphériques</i> | <i>Appellation d'Origine Protégée</i><br><i>Indication Géographique Protégée</i><br><i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> | <i>Pêche responsable</i><br><i>Viande racée</i><br><i>Haute Valeur Environnementale</i> | <i>Spécialité du chef</i><br><i>Issu du commerce équitable</i><br><i>Plat durable</i> | <i>Viande d'origine Française</i><br><i>Production locale</i><br><i>Vergers Ecoresponsables</i> |
|---|--|---|---|---|

# Menu

Du 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Potage de légumes	Salade verte Dés de munster	
Pavé de merlu sauce blanquette	Carbonade de bœuf <i>(cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)</i>	Pilon de poulet	Choucroute <i>(saucisse de francfort et saucisson à l'ail)</i> *Sans Porc : Choucroute de dinde	Palet végétarien carotte et herbes de provence
Riz Légumes, haricots blancs colombo	Bouchées azuki sauce tomate <i>(haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)</i>	Boulgour façon couscous <i>(légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)</i>	Emincé de pois sauce dijonnaise <i>(moutarde, crème, mélange 3 légumes) et garniture choucroute</i>	
Riz Haricots rouges	Carottes persillées Pomme campagnarde	Boulgour safrané	Garniture choucroute Pomme de terre	Printanière de légumes <i>(pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)</i>
Cantal	Edam		Pain d'épice	Yaourt à la framboise
Purée pomme banane	Flan à la vanille	Fruit de saison		Fruit de saison
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Prince Compote pomme	Madeleine Fruit de saison	Pain Chocolat au lait	Paillotine Compote pomme pêche	Brioche Lait

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Haute Valeur Environnementale

- Spécialité du chef
- Issu du commerce équitable
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale
- Vergers Ecoresponsables

# Menu

Du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>				
Potage de légumes	Salade batavia et oignons frits et dèes de brebis			Carottes râpées
Blé pilaf et base indienne (tomate, poivrons tricolores, petits pois, mélange tandoori, ail)	Penne au bœuf crémeux et champignons (tomate, flageolets, origan, ail, crème)	Rôti de veau sauce orloff (crème, champignon, oignon, emmental râpé)		Poisson frais
	Penne végétarien houmous (pois chiche, oignon, ail, julienne de légume)	Œufs brouillés		Semoule à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika, ail)
(penne)	Epinards et pommes de terre béchamel	Semoule aux amandes		
Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire			
	Fruit de saison	Banane	Fruit de saison	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Cake brownie pépites de chocolat Lait	Pain Chocolat au lait	Brioche Compote pomme framboise	Madeleines longues Fruit de saison	Croissant
Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Pêche responsable Viande racée Haute Valeur Environnementale	Spécialité du chef Issu du commerce équitable Plat durable	Viande d'origine Française Production locale Vergers Ecoresponsables