

Volaille fermière
(émincé de poulet)

Gâteau d'œuf sauce tomate
(œuf, emmental, ail, ciboulette, lait, tomate)

Pommes campagnardes

Tomme de Brebis

Kiwi de l'ADOUR

GOUTER
 Pain
Chocolat au lait

Batavia et croutons

Tortellini pomodoro mozzarella base
tomate
et fromage râpé

Fromage blanc et miel

GOUTER
Pompon cacao
Fruit de saison

Velouté gourmand
(butternut, potiron, panais, salsifis, crème,
oignons, curry)

Sauté de veau aux pruneaux

Blé andalouse
(blé, poivrons, courgettes, champignons, maïs,
oignons, petits pois, mélange tandoori)

Chou fleur béchamel
 Blé

Crème dessert caramel équitable

GOUTER
 Cookie
Lait

Hachis parmentier
(bœuf haché, pois chiche, carottes, tomates,
purée de pommes de terre)
Salade verte

Gratin campagnard
(pomme de terre, lentille, crème, muscade,
ciboulette)

Gouda

Banane

Barre bretonne
Compote de pommes ananas

GOUTER
Barre bretonne
Compote de pommes ananas

Carottes râpées au citron
et dés de cheddar

Poisson Frais

Palet coco curry

Mélange d'automne
(potiron, butternut, panais, oignon, ail)

Gâteau de Savoie

GOUTER
 Madeleine
Fruit de saison



Menu

Du 09 au 13 Novembre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Batavia et dés de mimolette 	 Pavé merlu sauce dugléré (crème, oignon, ail, tomate, persil)		Pâté de campagne et cornichons  *Salade de haricots verts	 Riz base chili (riz, haricots rouges, poivrons, tomates concassées, maïs, carottes, cumin, ail, oignons) 
 Saucisse de Toulouse 	 Bouchée au pistou (blé, protéine de pois, tomates, oignon)		 Bœuf bourguignon 	
 Boulgour lentille maïs (boulgour, lentille, maïs, carotte, thym, mélange colombo)	 Epinards et pommes de terre béchamel 		 Œufs brouillés 	
 Lentilles 	 Yaourt à la vanille 		 Carottes Vichy	 Comté
 Purée de pommes vanille 	 Fruit de saison 		 Cake aux pralines roses	Ananas
GOUTER Moelleux au citron Fruit de saison	GOUTER  Pain Chocolat au lait		GOUTER Palet breton Compote pommes bananes	GOUTER  Brioche  Lait

 Produit Biologique
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

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

 Pêche Responsable
 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles

 Confectionné à la cuisine centrale
 Issu du commerce équitable
 Plat Durable

 Viande d'origine Française
 Production Locale
 Vergers Ecoresponsables



Menu

Du 16 au 20 Novembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>  Salade choubidou (chou rouge, moutarde, raisins secs)</p> <p>  Coquillettes bolognaise et fromage râpé</p> <p>   Coquille à l'italienne (coquillettes, poivrons, tomates, petits pois, mélange tandoori, ail)</p> <p> Yaourt nature et sucre</p> <p>GOUTER</p> <p> Compote de pommes Pompon cacao</p>	<p>  Carottes râpées sauce aneth citron et dés d'emmental</p> <p>  Egrène de pois sauce tomate basilic</p> <p>  Haricots verts à l'ail Pommes de terre vapeur ciboulette</p> <p> Crème dessert au chocolat</p> <p>GOUTER</p> <p> Gaufre  Fruit de saison</p>	<p>  Sauté de porc sauce aux olives</p> <p>   Omelette nature</p> <p> Purée de potiron</p> <p> Saint Nectaire</p> <p> Fruit de saison</p> <p>GOUTER</p> <p> Barre Bretonne  Lait</p>	<p> Rôti de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, huile, tomate)</p> <p>   Falafel et crème ciboulette (boulette de pois chiche, oignons, épices)</p> <p> Petits pois</p> <p> Brie</p> <p> Gâteau au caramel beurre salé</p> <p>GOUTER</p> <p> Pain Chocolat</p>	<p> Salade anglaise au cheddar (laitue, cheddar, croutons)</p> <p> Colin sauce rougail (curcuma, tomate concassée, ail, oignon, jus de citron)</p> <p>   Riz à l'indienne (riz, poivrons, tomates, petits pois, mélange tandoori, ail)</p> <p> Riz créole</p> <p> Banane</p> <p>GOUTER</p> <p> biscuit nappés chocolat Compote de pommes poires</p>

 Produit Biologique
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

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

 Pêche Responsable
 Produits subventionnés avec l'aide
de l'UE à destination des écoles

 Confectionné à la cuisine centrale
 Issu du commerce équitable
 Plat Durable

 Viande d'origine Française
 Production Locale
 Vergers Ecoresponsables



Menu

Du 23 au 27 Novembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 			CINEMA	
 Potage de légumes 	 Batavia et cheddar 	 Escalope de poulet au jus 	 Bâtonnet de carotte avec sauce fromage frais ciboulette 	 Céleri rémoulade (mayonnaise, moutarde) et dés de brebis 
 Omelette nature 	 Sauté de bœuf sauce tomate (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre) 	 Semoule façon couscous (semoule, tomates, légumes couscous, raisins secs, pois chiches, mélange couscous) 	 Pizza au fromage & Salade verte 	 Poisson Frais
 Omelette nature 	 Risoni haricots blanc coco paprika 	 Légumes couscous + semoule		 Hachi lentilles tomate 
Pommes rissolées et ketchup	Haricot coco à la tomate	 Edam		 Purée de carotte et patate douce 
Ananas frais	 Yaourt au citron	 Fruit de saison 	 Brownie au chocolat chantilly	 Crème dessert à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Gaufre Compote de pomme	Brioche  Lait	 Pain Chocolat au lait	Madeleine Fruit de saison	Chocolatine

 Produit Biologique
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

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

 Pêche Responsable
 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles

 Confectionné à la cuisine centrale
 Issu du commerce équitable
 Plat Durable

 Viande d'origine Française
 Production Locale
 Vergers Ecoresponsables



Menu

Du 30 Novembre au 04 Décembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
Tarte au fromage	  Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) 	  Pilon de poulet	 Salade verte et croutons 	  Carottes râpées au citron dès de brebis  et
  Sauté de bœuf bourguignon 	 Dahl de lentilles corail BIO et riz pilaf (lentilles corail, carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)  	Batonnets végétariens 	 Brandade de poisson (purée BIO) 	Chipolatas
 Omelette  	 Fromage blanc et sauce fraise	 Printanière de légumes	  Gratin campagnard  	 Brocolis à la béchamel 
 Haricots verts à l'ail		Cantal AOC 		
  Fruit de saison		 Fruit de saison	  Crème dessert à la vanille	 Semoule au lait 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Pain Chocolat	Moelleux au citron  Lait	 Pain Confiture	Fruit de saison Barre bretonne	 Compote de pomme Paillotine

 Produit Biologique
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

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

 Pêche Responsable
 Produits subventionnés avec l'aide
 de l'UE à destination des écoles

 Confectionné à la cuisine centrale
 Issu du commerce équitable
 Plat Durable

 Viande d'origine Française
 Production Locale
 Vergers Ecoresponsables

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

  Céléri remoulade 		 Salade verte et dès d'emmental 	  Gâteau d'œufs BIO sauce tomate  	 Potage de légumes 
 Colin meunière	 Coquillettes à l'africaine (égréné bœuf, tomate, oignons, muscade, cumin, épinards, haricots rouge)  	Boulettes d'agneau sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)		  Sauté de bœuf sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon) 
 Œufs durs sauce mornay 	 Coquillettes à l'africaine (Tomate, oignons, muscade, cumin, épinards, haricots rouge)  	 Bouchée au pistou sauce fraîcheur (blé, protéine de pois, tomates, oignon)  	 Haricots verts à l'ail et pommes de terre	 Egrené pois sauce bourgogne
 Epinards et pommes de terre béchamel 	 Camembert	Flagéolets	 Edam	 Chou fleur béchamel 
 Compote maison  	 Fruit de saison 	 Yaourt aromatisé 	 Banane	 Cake au citron 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Pain Chocolat	Moelleux au citron  Lait	 Paillotine Compote de pomme	 Pain Confiture	 Fruit de saison Palet breton

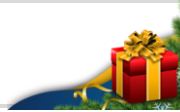
 **Produit Biologique**
 **Label Rouge**
 **Issu des régions ultra-périphériques**

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

 **Pêche Responsable**
Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles

 **Confectionné à la cuisine centrale**
 **Issu du commerce équitable**
 **Plat Durable**

 **Viande d'origine Française**
 **Production Locale**
 **Vergers Ecoresponsables**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
	Endives et bleu vinaigrette au miel 		Rillettes de saumon sur son lit de salade avec du pain de maïs	Carottes râpées et cheddar 
Crozets aux lardons 	 Riz base chili (riz, haricots rouges, poivrons, tomates concassées, maïs, carottes, cumin, ail, oignons) 		Wings de poulet	Poisson frais 
Crozets sauce fromagère 				Galette végétarienne 
 Emmental			Potatoes 	 Purée de brocolis 
 Fruit de saison 	 Crème au chocolat		 oelleux au chocolat et sa crème anglaise avec la chantilly	 Yaourt nature BIO et sucre 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Pain Confiture	 Compote de pomme Gaufre	Brioche  Lait	 Fruit de saison Cookies	Chocolatine

 Produit Biologique
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

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

 Pêche Responsable
 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles

 Confectionné à la cuisine centrale
 Issu du commerce équitable
 Plat Durable

 Viande d'origine Française
 Production Locale
 Vergers Ecoresponsables