Semaine du 03 novembre au 07 novembre 2025

MIDI

lundi 3

SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET POMMES
SAUCE COCKTAIL
HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AUX
HERBES
GRATIN DE COURGES
CAMEMBERT
FRUIT FRAIS

mardi 4

CHOU ROUGE AUX LARDONS
BOLOGNAISE AU BOEUF
TORSADES BIO
FROMAGE / LAITAGE
COMPOTE

mercredi 5

SALADE DE MÂCHE À L'EMMENTAL ET
CROÛTONS
OEUFS BROUILLÉS
FRITES
SAINT NECTAIRE
FRUIT FRAIS

jeudi 6

MACÉDOINE DE LÉGUMES

PETIT SALÉ

LENTILLES AU JUS

FROMAGE / LAITAGE

MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF

vendredi 7

CAROTTES RÂPÉES BIO AU CITRON MÉDAILLON DE MERLU MSC À LA CRÈME D'ANETH PURÉE DE PATATES DOUCES FROMAGE / LAITAGE FRUIT FRAIS



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

MIDI

lundi 10 SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE

> ÉCHINE DE PORC **COURGETTES RÔTIES** SAINT PAULIN **CLAFOUTIS AUX POMMES**

mardi 11 FÉRIÉ

SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS mercredi 12

VINAIGRETTE MOUSSAKA RIZ BIO FROMAGE / LAITAGE

FRUIT FRAIS

jeudi 13 TERRINE DE LÉGUMES SAUCE VERTE

OSSO BUCCO DE DINDE À LA CRÈME DE

CHAMPIGNONS

PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE / LAITAGE

COMPOTE

BETTERAVES VINAIGRETTE vendredi 14 MOULES À LA MARINIÈRE

FRITES

FROMAGE / LAITAGE

FRUIT FRAIS



MIDI

lundi 17

SALADE DE COEUR DE PALMIER HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE / LAITAGE DOUCEUR DE FRUITS LACTÉ POMME POIRE

ET FROMAGE BLANC

mardi 18 SALADE D'ARTICHAUTS SAUCE COCKTAIL

COUSCOUS DE POULET ET MERGUEZ

SEMOULE BIO FROMAGE / LAITAGE **FRUIT FRAIS**

mercredi 19 **CHOU-FLEUR VINAIGRETTE**

> TARTE CHÈVRE ÉPINARDS **SALADE VERTE**

> > FROMAGE / LAITAGE

PUDDING ANTILLAIS ET SA CRÈME ANGLAISE

SALADE DE MÂCHE jeudi 20

SAUTÉ DE BOEUF BRAISÉ AUX LARDONS

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU **CAMEMBERT**

LAITAGE NATURE

FRUIT FRAIS

CAROTTES RÂPÉES vendredi 21

FILET DE POISSON MSC SAUCE DUGLÉRÉ

RIZ BIO

FROMAGE / LAITAGE

COMPOTE



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

MIDI

lundi 24 DUO DE SAUCISSONS ET CONDIMENTS

RÔTI DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS

POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE / LAITAGE

COMPOTE

mardi 25 SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE

TARTE AU FRAS

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

TARTARE FRUITS FRAIS

mercredi 26 CAROTTES RÂPÉES BIO

SAUCISSE DE TOULOUSE

LENTILLES BIO AU JUS EMMENTAL

POMME AU FOUR

jeudi 27 MACÉDOINE DE LÉGUMES

LASAGNES AU BOEUF

SALADE VERTE

LAITAGE NATURE

CRÈME AU CHOCOLAT DU CHEF

vendredi 28 CHOU ROUGE RÂPÉ AU VINAIGRE

BALSAMIQUE ET POIRES

BRANDADE DE MORUE

MÉLI MÉLO DE SALADE

SAINT PAULIN

ANANAS FRAIS



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

MIDI

lundi 1

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE AU BLEU POLENTA FROMAGE / LAITAGE FRUIT FRAIS

mardi 2

ENDIVES VINAIGRETTE
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI JUS AUX
HERBES
FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON

mercredi 3

COLESLAW
DUO CHIPOLATAS ET MERGUEZ ET SAUCE
TOMATE
PURÉE SAINT GERMAIN
FROMAGE / LAITAGE
COMPOTE

jeudi 4

SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
CRÊPE AU FROMAGE
POMMES VAPEUR
FROMAGE / LAITAGE
BANANE AU CHOCOLAT CHAUD

vendredi 5

BETTERAVES VINAIGRETTE
FILET DE HOKI SAUCE À L'OSEILLE
RIZ BIO
FROMAGE / LAITAGE
FLAN PÂTISSIER

Semaine du 08 au 12 décembre 2025

MIDI

lundi 8 SALADE D'ENDIVES

ESCALOPE DE POULET

FRITES

CAMEMBERT

COUPE D'ANANAS

mardi 9 POIREAUX VINAIGRETTE

SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES POÊLÉE DE CAROTTES BIO

TARTARE

ILE FLOTTANTE

mercredi 10 CHOU ROUGE AUX RAISINS SECS

OMELETTE AU FROMAGE

POMMES VAPEUR

LAITAGE

FRUIT FRAIS

jeudi 11 POMELOS

PALETTE À LA DIABLE

FUSILLI BIO

SAINT PAULIN

COMPOTE

vendredi 12 TERRINE DE CAMPAGNE ET SES CORNICHONS

PAVÉ DE POISSON À LA BORDELAISE (SANS

ALCOOL)

MENU VEGE ÉPINARDS À LA CRÈME

EMMENTAL

DUO CLÉMENTINE -KIWI

