

Semaine du lundi 01 au dimanche 07 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de pois cassés Céleri rémoulade Saucisse de volaille type Francfort 	Soupe de légumes racines Haricots verts échalote vinaigrette Echine de porc VF demi-sel au jus de viande croziflette (fromage tartiflette et emmental) 	Soupe petits pois Endives vinaigrette Parmentier bœuf charolais purée de carotte (plat complet)	Soupe brocolis poireau Rosette et cornichon 	Soupe potiron yaourt végétal coco Chou rouge BIO locale vinaigrette 	Soupe carotte céleri Salade de pâtes, poivrons, maïs, échalote 	Soupe de choux-fleurs à l'indienne BIO Salade verte vinaigrette Bouchée à la reine (volaille)
Carottes BIO Emmental 	Yaourt nature BIO et sucre 	Carré Smoothie pomme, mandarine et miel	Semoule BIO locale 	Courgettes à l'ail Mimolette 	Jardinière de légumes Bleu 	(plat complet) Yaourt aux fruits Tarte myrtille
Coupelle purée de pomme banane BIO 	Pomme BIO locale 	Fruit	Fruit 	Gâteau haricot blanc chocolat 		



Produits locaux
Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges
Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé
Appellation d'origine protégée



Semaine du lundi 08 au dimanche 14 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes tomate	Soupe à l'oignon	Soupe de lentilles corail coco	Soupe de salsifis	Soupe carottes BIO cumin	Soupe de champignon	Soupe de courgettes BIO
Mortadelle cornichon	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Carottes râpées persillées vinaigrette	Salade de pommes de terre crème ciboulette	Salade verte vinaigrette	Samoussa de légumes
Filet de colin d'Alaska sauce cantadou	Langue de bœuf sauce piquante	Saute de bœuf charolais sauce forestière	Rôti de dinde LR jus aux oignons	Jambonneau	Tomate farcie sauce tomate	Saumonette sauce oseille
Epinards en branche BIO béchamel	Coquillettes BIO semi-complète	Carottes	Haricots verts BIO	Choux-fleurs béchamel	(plat complet)	Fondue de poireaux
Pointe de brie BIO	Yaourt nature brassé nature et sucre	Edam	Gouda	Coulommiers	Faisselle et sucre	Rondelé ail & fines herbes
Semoule au lait	Poire locale	Liégeois chocolat	Clafoutis à la pomme	Fruit BIO	Pêche au sirop	Cake aux fruits confits



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Semaine du lundi 15 au dimanche 21 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légume vermicelle	Soupe de potiron	Soupe de courgette vache qui rit	Soupe champignon marron	Soupe de haricots verts	Soupe de carotte	Soupe carotte, navet, céleri, oignon
Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne cornichon	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées maïs vinaigrette	Fond d'artichaut vinaigrette	Accras de morue	Salade façon piémontaise (volaille)
Rougail de saucisse	Fillet de colin d'Alaska sauce aux épices	Parmentier de canard haricot blanc et purée de (plat complet)	roulette de bœuf charolais sauce tomate	Foie de veau sauce marchand de vin	Poireau au jambon	Rôti de veau LR jus aux herbes
Riz	Ratatouille		Riz et lentille à l'indienne	Purée de butternut	(plat complet)	Petits pois mijotés
Carré BIO	Cantal AOP	Yaourt nature BIO et sucre	Camembert BIO	Fromage frais chanteneige BIO	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Pont l'Evêque AOP
Coupelle purée de pomme	Tarte flan	Fruit BIO	Mousse crème de marron	Fruit	Riz au lait	Tarte poire chocolat



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Semaine du lundi 22 au dimanche 28 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Noël)	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe carotte céleri poireau oignon pomme de Carottes râpées BIO locales vinaigrette agrume Omelette BIO	Soupe cresson Coleslaw BIO (chou blanc, carotte, mayonnaise) Hoki sauce citron	Soupe de lentilles Mousse de canard cornichon Saute de bœuf charolais sauce chasseur	Soupe de potiron et marrons Cake aux deux saumons Emince de dinde mariné issu de LR sauce aux légumes	Soupe paysanne (carotte, navet, céleri, oignon) Salade pommes de terre hareng Escalope de dinde LR au jus	Soupe tomate et vermicelle Macédoine de légumes mayonnaise Potée au porc VF et légumes (chou vert, PDT.)	Soupe de carotte muscade Terrine de légumes sauce cocktail Filet de limande PMD sauce pomme curry crémée
Ratatouille niçoise	Purée de potiron (pommes de terre BIO)	Haricots beurre persillés	Pommes rösti aux oignons	Epinards branches à la béchamel	(plat complet)	Riz
Pointe de brie BIO	Montcadi croûte noire	Tomme blanche	Bleu d'Auvergne AOP	Yaourt aromatisé	Camembert	Munster AOP
Crème dessert praliné	Fruit BIO	Entremets boule vanille exotique	Buche pâtissière crème au beurre chocolat	Fruit BIO	Fruit	Tarte façon crumble pomme et cannelle



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Semaine du lundi 29 décembre au dimanche 04 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (jour de l'An)	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe cresson	Soupe brocolis, poireaux et pommes de terre	Soupe de pois cassé	Soupe de patate douce à l'orange	Soupe de légumes tomate	Soupe au chou vert, navet, petits pois, poireau	Soupe de salsifis
Chou chinois vinaigrette	Poivrons à la niçoise	Panaïs rémoulade aux pommes	Terrine de chevreuil cornichon	Salade verte BIO vinaigrette	Maquereau au vin blanc	Salade de haricots rouges, maïs, texane Hachis
● Pâtes bolognaise de bœuf charolais (plat complet)	Couscous merguez	Saumonette sauce oseille	Boudin blanc aux morilles	Jambon de dinde LR	Chou farci (volaille)	parmentier de canard purée de potiron (plat complet)
AB Yaourt nature BIO et sucre	légumes couscous et semoule BIO locale	Haricots verts BIO à l'ail	Mélange de légumes festifs (courge butternut, Pont l'Evêque AOP)	Lentilles mijotées au lait	Riz	Buche de lait mélangé (chèvre vache)
AB Liégeois vanille	Rondelé ail & fines herbes	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc nature et sucre	Fourme d'Ambert AOP	Cocktail de fruits au sirop	Île flottante
		Cake chocolat aux 4 épices	Carré mousse vanille	Fruit		



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée

