

Semaine du lundi 03 au dimanche 09 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 Soupe de haricots verts BIO Carottes râpées BIO locales vinaigrette à Sauté de bœuf charolais sauce barbecue Purée de potiron pomme de terre BIO Edam Coupelle purée de pomme BIO	Soupe de légumes tomate Saucisson à l'ail cornichon  Colin d'Alaska sauce crème tomate Flageolets au thym  Yaourt nature BIO et sucre  Fruit BIO	Soupe carotte céleri Salade iceberg vinaigrette  Jambon blanc LR Choux de Bruxelles Emmental Cake aux poires	Soupe poireau pomme-de-terre Endives vinaigrette Tripes à la mode de Caen  Riz BIO Fromage blanc Mousse marron	Soupe potiron yaourt végétal Salade pommes de terre hareng  Omelette BIO Gratin de choux-fleurs Montcadi croûte noire Raisins	Soupe de petits pois Salade verte vinaigrette  Lasagne de bœuf (plat complet) Buche de lait mélangé (chèvre, vache) Semoule au lait	 Soupe de choux-fleurs à l'indienne BIO Coleslaw  Poulet rôti LR sauce estragon Haricots plats  Fourme d'Ambert AOP Gâteau façon financier



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 10 au dimanche 16 novembre 2025

Lundi	Mardi (Férié)	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 Soupe carottes BIO cumin Macédoine de légumes mayonnaise  Sauté de dinde LR sauce au thym Pommes de terre vapeur BIO locales Coulommiers  Fruit BIO	Soupe à l'oignon Maquereau au vin blanc Cuisse de pintade VF sauce façon grand-mère Haricots beurre Rondelé ail & fines herbes Cake aux fruits confits	Soupe de champignon Rillettes et cornichon  Boulette de bœuf charolais sauce curry  Semoule BIO locale Brie Banane	Soupe de tomate et carotte Segment de pomelos Choucroute garnie (plat complet)  Yaourt nature BIO et sucre Crème dessert café	Soupe de brocolis  Céleri BIO rémoulade  Filet de colin d'Alaska PMD sauce citron Purée crécy  Cantal AOP Poire locale	Soupe de lentilles corail coco Betteraves fleur de sel vinaigrette balsamique Bouchée forestière Salade verte vinaigrette Carré BIO Clafoutis à la pomme	 Soupe de courgettes BIO Fond d'artichaut vinaigrette  Rôti de porc LR au jus aux herbes Macaronis Tomme grise île flottante



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 17 au dimanche 23 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Beaujolais Nouveau)	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légume vermicelle	Soupe de choux-fleurs	Soupe de courgette vache qui rit	Soupe champignon marron	Soupe petits pois	Soupe poireau pomme de terre	Soupe carotte, navet, céleri, oignon
Haricots verts échalote vinaigrette	Salade de pommes de terre crème ciboulette	Rillettes de thon	Terrine au lapin et cornichon	Carottes râpées BIO locales vinaigrette	Panais rémoulade au pomme	Taboulé
Escalope de dinde LR sauce barbecue	Foie de veau sauce marchand de vin	 Sauté de bœuf charolais sauce forestière	Parmentier de canard pommes de terre	Œuf dur BIO béchamel	Saucisse de Toulouse	 Filet de limande PMD sauce coco citron vert
 Riz BIO	Poêlée forestière (brocolis, champignon, haricot vert, )	 Pommes de terre en vapeur BIO locales	(plat complet)	Epinards en branche	Lentilles mijotées lardons	Brocolis sauce béchamel
Mimolette	 Fromage blanc BIO et sucre	Tomme blanche	Gouda	Camembert	Yaourt aux fruits	 Pont l'Evêque AOP
Purée de pomme	Kaki	 Pomme BIO locale	Tarte aux poires Bourdaloue	Brownie	Cocktail de fruits au sirop léger	Gâteau 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 24 au dimanche 30 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe carotte céleri poireau oignon pomme de Cœur de palmiers maïs vinaigrette	Soupe tomate et vermicelle  Betteraves BIO vinaigrette s	Soupe de légumes Mousse de canard cornichon	Soupe poireau crème curry Choux bicolore (rouge et blanc) vinaigrette Escalope de dinde LR sauce romarin	Soupe de pois cassés Samoussa aux légumes  Rôti de bœuf charolais au jus	Soupe de légume minestrone Salade verte vinaigrette Quiche	Soupe de carotte muscade Chou chinois vinaigrette Merguez
Sauté de porc VF sauce curry	Emincé de saumon sauce crème herbes	Jambonneau sauce madère  Coquillettes BIO semi- complètes	Purée de patate douce	 Haricots verts BIO	(plat complet)	Semoule et légumes couscous
Purée de potiron	Fondue de poireaux		 Yaourt nature BIO et sucre	 Fourme d'Ambert AOP		 Fromage blanc fraise BIO
Buche de lait mélange (chèvre, vache)	Fournols	Coulommiers			Pointe de brie	
Ananas	Dessert lacté gélifié vanille nappé au	 Fruit BIO	Tarte citron	Poire locale	Pomme au four caramélisée	Cake fleur d'oranger



Produits locaux



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produits labels
rouges



Poissons issus des
filères MSC



Produit décongelé



Appellation
d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour

