

Du 03 au 09 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			Déjeuner			
Betteraves vinaigrette	 Salade de pommes de terre BIO vinaigrette à la tapenade	Poireaux vinaigrette 	Carottes rapées au cumin	Salade d'endive	Salade verte croutons	Saucisson
Lasagnes de bœuf	Tajine de dinde aux pruneaux	Filet de poisson au curry 	Dhall de lentilles	Merguez	Filet de lieu safrané 	Poulet basquaise 
	Haricots verts persillés	Poêlée de légumes champignons forestiers persillés	Riz bio 	Poelée de pommes de terre et carottes bio 	Courgettes bio bechamel 	Polenta crémeuse
Petit Moulé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré 	Vache Picon	Edam	Fromage blanc	Brie 	Emmental
Compote de fruits	Fruit 	Semoule au lait	Fruit BIO	Fruit local	Tarte au pommes	Tarte au citron
Potage butternut	Velouté champignons	Potage dubarry	Velouté de courgettes	Soupe paysane	Soupe cressy	Potage cresson



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette végétarienne



MSC



Label Rouge



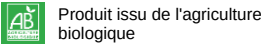
AOP



HVE

Du 10 au 16 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner						
Endives aux noix et au bleu	Férié	Salade verte Bio et maïs	Poireaux vinaigrette	Celeri remoulade bio	Betterave vinaigrette framboise	Salade de mâche et dés de Feta
Cuisse de canette		Sauté de bœuf BIO sauce hongroise	Steak haché sauce au bleu	Emincé de poulet à l'ananas	Filet de colin à l'armoricaine	Couscous aux épices
Haricots blanc		Chou Romanesco persillé	Torti	Blé bio	Puree de butternuts bio et patates douces	Semoule
Coulommiers		Chanteneige BIO	St paulin	Tomme blanche	Yaourt	Edam
Crème au œuf		Donuts au sucre	Salade de fruits	Poire au sirop	Fruit	Carré chocolatier
Potage Parmentier		Velouté carottes cumin	Soupe brocolis	Soupe de poisson	Potage de légumes	Velouté d épinard



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette végétarienne



MSC



Label Rouge



AOP



HVE

Du 17 au 23 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner						
Salade de lentilles bio aux échalottes	Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade verte dès de fromage	Salade d'endive sauce tartare	Salade indienne	Salade de boulgour à l'orientale	Betteraves et Feta
Boulette d'agneau thaï	Sauce bolognaise	Côte de porc à la diable	Sauté de dinde sauce moutarde	Escalope viennoise	Cube de colin sauce provencale	Blanquette de veau à l'ancienne
Epinard à la creme	coquille BIO et fromage râpé	Poelée de légumes	Semoule	Purée potimarron bio	Brocoli bechamel	Farfalles
Coulommiers	Yaourt BIO aromatisé	Comté	Carré frais	Rondelé	Gouda	Brie
Fruit	Compote de pommes	Mousse au chocolat	Ile flottante	Creme dessert vanille	Fruits bio	Tropézienne
Velouté de légumes racines	Velouté courgettes	Potage haricots verts	Cressy	Potage Dubarry	Parmentier	Velouté d asperges

Du 24 au 30 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner						
Taboulé BIO	Salade verte BIO vinaigrette balsamique	Salade verte	Crepe aux fromages	Carottes rapées bio	celeri sauce fromage blanc paprika	Salade de cœurs de palmiers
Sauté de dinde sauce coco	Boulette de bœuf	Steak de veau au jus	Dos de lieu sauce colombe	Saucisse	Rôti de porc sauce forestière	Tajine de poulet aux abricots et aux pruneaux
Carottes BIO vichy	Haricots blancs à la tomate	Ratatouille	Purée de celeri	Lentilles bio au curry	Purée de pomme de terre	Tagliatelles
Vache picon	Mimolette	Brie	Petit moulé	Petit suisse	Carré frais	Saint Nectaire
Fruit BIO	Cocktail de fruits	Liegeois au chocolat	Fruit bio	Fruit	Compote de pomme	Tiramisu
Saint Germain	Potage de légumes	Potimaron	Velouté de carottes	Potage paysan	Velouté courgettes	Soupe de poisson



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette végétarienne



MSC



Label Rouge



AOP



HVE