

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 legumes 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 	Yahourt nature	Fruit BIO	Fruit local	Tarte au pommes	Compote de poire
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



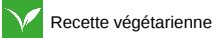
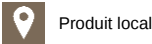
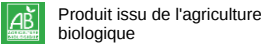
AOP



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
Yahourt		Fromage Blanc	Salade de fruits	Poire rôtie	Fruit	Faisselle
Potage Parmentier		Velouté carottes cumin	Soupe brocolis	Soupe de poisson	Potage de légumes	Velouté d'épinard



MSC



Label Rouge



AOP



HVE

Du 17 au 23 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			<i>Déjeuner</i>			
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	Fromage blanc	Yahourt	Petit suisse	Fruits bio 	Fruit rôti
Velouté de légumes racines	Velouté courgettes	Potage haricots verts	Cressy	Potage Dubarry	Parmentier	Velouté d asperges



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette végétarienne



MSC



Label Rouge



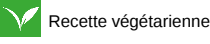
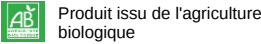
AOP



HVE

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	Sauté de poulet
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	Fromage blanc	Fruit bio	Fruit	Compote de pomme	Faiselle
Saint Germain	Potage de légumes	Potimaron	Velouté de carottes	Potage paysan	Velouté courgettes	Soupe de poisson



MSC



Label Rouge



AOP



HVE