

Menus de la Semaine du 3 au 7 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

		Entrées			
Radis beurre Lait	Carottes râpées Sulfites moutarde	Salade de pâtes Sulfites moutarde gluten	Potage potiron Lait gluten	Salade de blé Sulfites moutarde gluten	
		Plats			
Sauté de dinde Lait gluten	Jambon blanc Pas d'allergènes	Rôti de bœuf Pas d'allergènes	Coquillettes sauce butternut, cheddar Gluten lait	Colin sauce citron Poisson, gluten, lait	
		Garnitures			
Frites Pas d'allergènes	Petits pois Pas d'allergènes	Choux de Bruxelles Lait		Haricots verts persillés Lait	
		Produits laitiers			
Yaourt aromatisé Lait	Fromage blanc sucré Lait	Coulommiers Lait	Vache qui rit Lait	Comté Lait	
		Desserts			
Compote Pas d'allergènes	Cake aux poires Œufs gluten	Dessert lacté gélifié chocolat Lait	Assiette de fruits (pommes, orange, raisins) Pas d'allergènes	Fruit Pas d'allergènes	



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge















Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 10 au 14 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Betteraves vinaigrette Sulfites moutarde		Entrées Radis beurre  Lait	Céleri rémoulade Céleri Œufs sulfites moutarde	Potage de légumes Lait	
Sauté de bœuf, sauce moutarde à l'ancienne  Lait gluten		Férié	Plats Raviolis gratinés Gluten lait	Dahl de lentilles corail  Moutarde lait gluten	Parmentier de colin , purée crécy (carottes, pdt)  Poisson, gluten, lait
Semoule  Gluten lait		Garnitures Salade verte  Sulfites moutarde	Riz  Lait	Salade verte  Sulfites moutarde	
Yaourt sucré  Lait		Produits laitiers Fromage frais Fraidou Lait	Cantal AOP  Lait	Brie Lait	
Fruit  Pas d'allergènes		Desserts Liégeois vanille Lait	Compote  Pas d'allergènes	Pâtisserie Pas d'allergènes	



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Salade de PDT Sulfites moutarde	SV, croûtons, oignons frits tomates, maïs Sulfites moutarde gluten	Velouté de courgettes Lait gluten	Carottes râpées vinaigrette crèmeuse ciboulette Sulfites moutarde lait	Pâté de campagne et cornichons Lait soja moutarde gluten
Plats				
Boulettes de lentilles et sarrasin Lait gluten céleri	Sauce bolognaise Pas d'allergènes	Haché de poulet Soja	Rôti de veau Pas d'allergènes	Colin d'Alaska pané Poisson, gluten, lait
Garnitures				
Carottes Lait	Pâtes Gluten lait	Blé aux petits légumes Gluten lait	Purée de potiron Lait	Épinards branches béchamel Gluten lait
Produits laitiers				
Pont l'évêque AOP Lait	Coulommiers Lait	Fromage frais aromatisé Lait	Fromage fondu vache qui rit Lait	Yaourt sucré Lait
Desserts				
Yaourt aux fruits Lait	Compote Pas d'allergènes	Fruit Pas d'allergènes	Beignet au chocolat Œufs gluten lait fruits à coques soja	Fruit Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 24 au 28 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Entrées

Salade, H. rouges, maïs,
poivrons, emmental

Sulfites moutarde lait

Coleslaw



Sulfites moutarde œufs

Potage de pois cassé

Lait

Radis beurre



Lait

Mâche, carottes, betteraves
et vinaigrette au miel

Sulfites moutarde



Plats

Crispi d'or



Lait gluten œufs

Sauté de porc, moutarde à
l'ancienne



Gluten lait moutarde

Rôti de dinde, sce poivrons
miel



Gluten lait

Hachis parmentier de bœuf



Lait

Saumon sce crème herbes



Poisson, gluten, lait

Garnitures

Coquillettes



Lait gluten

Flageolets

Pas d'allergènes

Haricots verts



Lait

Salade verte

Sulfites moutarde

Fondue de poireaux et PDT

Gluten lait

Produits laitiers

Yaourt aromatisé



Lait

Fromage frais sucré

Lait

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Lait

Édam

Lait

Camembert



Lait

Desserts

Fruit

Pas d'allergènes

Flan vanille nappé caramel

Lait

Fruit

Pas d'allergènes



Compote pommes bananes

Pas d'allergènes



Cake à la fleur d'oranger

Œufs gluten lait



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 1^{er} au 5 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Potage épinards Lait	Chou blanc Sulfites moutarde	Betteraves vinaigrette Sulfites moutarde	Panais rémoulade aux pommes Sulfites moutarde	Œufs durs sauce cocktail Sulfites moutarde œufs
Plats				
Chili végétarien Lait gluten œufs	Ossobucco de veau Gluten lait moutarde	Rôti de bœuf, sce forestière Gluten lait	Crozet, lardons, fromage à raclette et oignons frits Lait	Colin sce citron Poisson, gluten, lait
Garnitures				
Riz Lait gluten	Carottes Gluten lait	Semoule Lait	Salade verte Sulfites moutarde	Épinards branches Gluten lait
Produits laitiers				
Comté AOP Lait	Yaourt sucré Lait	Brie Lait	Fromage blanc sucré Lait	Fromage frais Fraidou Lait
Desserts				
Fruit Pas d'allergènes	Tarte au flan Œufs gluten lait	Fruit Pas d'allergènes	Smoothie pommes, mandarines et miel Pas d'allergènes	Fruit Lait



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Menus de la Semaine du 8 au 12 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Radis beurre Lait	Céleri rémoulade Sulfites moutarde œufs céleri	Macédoine mayonnaise Sulfites moutarde œufs	Potage de légumes Lait	SV, oignons frits, croûtons, maïs Sulfites moutarde gluten
Plats				
Fricadelles de bœuf sce tomate Soja	Parmentier volaille kébab Gluten lait	Poulet rôti Pas d'allergènes	Quiche au fromage Lait œufs gluten	Poisson sauce poivrons Poisson, gluten, lait
Garnitures				
Carottes et PDT Lait	Salade verte Sulfites moutarde	Haricots verts Lait	Salade verte Sulfites moutarde	Coquillettes Gluten lait
Produits laitiers				
Fromage frais Cantafrais Lait	Camembert Lait	Yaourt aromatisé Lait	Fromage blanc sucré Lait	Mimolette Lait
Desserts				
Crème dessert chocolat Lait	Compote pommes, carottes, cannelle Pas d'allergènes	Fruit Pas d'allergènes	Gâteau au chocolat Œufs soja	Fruit Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge








Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carottes râpées, œufs durs vinaigrette agrumes Sulfites moutarde	Céleri rémoulade  Sulfites moutarde œufs céleri	Entrées Potage potiron Lait	Menu de Noël	Taboulé (semoule bio)  Sulfites moutarde gluten
Gratin PDT et fromage à raclette  Gluten lait	Cordon bleu  Gluten lait soja	Plats Chipolatas  Pas d'allergènes		Poisson pané  Poisson, gluten,
Salade verte  Sulfites moutarde	Purée de carottes et panais Lait	Garnitures Haricots blancs Pas d'allergènes		Julienne de légumes Lait
Brie Lait	Emmental  Lait	Produits laitiers Yaourt aromatisé  Lait		Saint nectaire AOP  Lait
Compote  Pas d'allergènes	Semoule au lait Gluten lait	Desserts Fruit  Pas d'allergènes	Fruit Pas d'allergènes	



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien

