

Menus de la Semaine du 03 au 07 Novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
Fond d'artichaud Vinaigrette moutarde Macédoine de légumes	Endives Vinaigrette moutarde Salade de lentilles échalotes	Cèleri rémoulade Chou rouge	Potage Crécy (carotte)	Cake pois chiche cumin sauce fromage blanc menthe épices kebab
Couscous végétal (pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs)	Sauté de porc Sauce forestière	Filet de poulet Sauce au curry	Omelette 	Colin d'Alaska Sauce blanquette
Semoule	Jardinière de légumes	Pate Fusilli sauce tomate	Riz	Haricots verts à l'ail
Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Coulommiers Cantal	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Camembert Gouda	Fromage frais vache qui rit Fromage frais demi-sel
Fruit de saison au choix	Beignet chocolat	Mousse saveur chocolat au lait Mousse saveur chocolat noir	Fruit de saison au choix	Compote de Marcoussis (pomme)
Pain et barre de chocolat au lait Compote de poire allégée en sucre Lait nature	Cookie Lait nature Fruit de saison	Gâteau fourré abricot Sirop de menthe Fromage blanc	Pain et fromage fondu carré Compote de pomme allégée en sucre Jus d'ananas	Yaourt aromatisé Brioche tranchée Jus d'orange



Issu de l'agriculture
biologique

Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Menus de la Semaine du 10 au 14 Novembre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien Carotte râpée Chou blanc vinaigrette Nuggets de pois chiche Epinards branches sauce béchamel Osso Iraty AOP Comté AOP Fruit de saison au choix Pain, beurre et confiture Yaourt nature et sucre Jus de pomme	JOUR FERIE	Menu OVO – Lacto végétarien Soupe carotte céleri navet oignon Dahl de lentilles corail Riz Beaufort AOP Saint nectaire AOP Donut sucré Pain et miel Compote pomme banane allégée en sucre Lait nature	Chou rouge oignons frits Salade verte crouton Vinaigrette moutarde et miel Colin d'Alaska pané riz soufflé Haricots beurre et pdt vapeur Bleu d'Auvergne AOP Pointe de Brie Liégeois chocolat Liégeois vanille Brioche et confiture Compote de pomme Sirop d'orange	Velouté de salsifi Sauté de dinde Sauce caramel Boulgour Fromage blanc nature Fromage blanc fraise Gâteau moelleux au chocolat Yaourt aromatisé local Crêpe et pâte à tartiner Jus multivitaminé

* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
Haricot blanc sauce ravigote Haricot vert échalotte 	Velouté de potiron lentilles corail miel et emmental	Feuilleté au fromage	Endive  Pomme de terre ciboulette 	Salade verte pomme  Coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise) 
Sauce bolognaise végétarienne 	Beignet de calamar à la romaine	Poulet roti au jus 	Crispidor au fromage 	Sauté de bœuf  Sauce pastcada
Pennes 	Duo carottes	Petits pois	Riz 	Lentilles 
Buche de chèvre Coulommiers 	Yaourt brassé citron  Yaourt brassé framboise 	Camembert Edam  	Fromage fondu croc lait  Fromage frais rondelé 	Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucré 
Fruit de saison au choix  	Tarte citron meringue 	Chou à la crème vanille 	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison au choix  
Lait nature Marbré au chocolat Compote pomme ananas allégée en sucre	Pain et barre chocolat au lait Sirop de menthe Yaourt nature et sucre	Brioche et pâte à tartiner Yaourt à la grecque Jus multfruit	Barre Bretonne Fruit de saison Lait nature	Brioche et confiture Compote pomme abricot Jus d'ananas



Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.

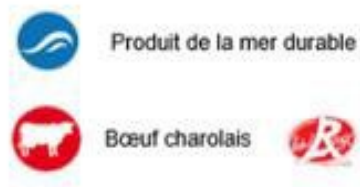


Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 24 au 28 Novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
Pomelos et sucre  	Endive  	Feuillette fromage	Carottes râpées  	Soupe de légumes
Nuggets de blé 	Boulette de bœuf 	Escalope de dinde 	Vinaigrette	Poisson blanc 
Riz 	Semoule 	Purée cèleri	Panais rémoulade aux pommes	meunière
Comté AOP  	Légumes couscous	Camembert  	Gratin pomme de terre 	Brocolis 
Gouda  	Fromage blanc et sucre 	Emmental  	Fromage fondu vache qui rit 	Yaourt aromatisé framboise 
Eclair au chocolat 	Fromage blanc nature 	Gâteau chocolat lentilles	Fromage frais rondelé 	Yaourt aromatisé vanille 
	Fruit de saison au choix  		Compote de Marcoussis (pomme) 	Fruit de saison au choix  
Donut's sucré Fruit de saison Lait nature	Pain et emmental Compote pomme fraise Sirop de grenadine	Pain et confiture Compote de pomme allégée en sucre Lait nature	Pain et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Petit fromage blanc au lait entier Quatre-quarts Jus de raisin



* Plat à base de porc.



Menus de la Semaine du 01 au 05 Décembre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				Menu OVO – Lacto végétarien
Brocolis Haricot blanc sauce ravigote	Pomelos et sucre  	Chou-fleur  Betteraves vinaigrette moutarde	Salade verte  Salade d'endives Vinaigrette moutarde 	Soupe potiron 
Chili sin carne 	Escalope dinde  Sauce au maroilles	Aiguillette de poulet Sauce chasseur	Emincé de thon aux herbes 	Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce tomate
Riz 	Carottes à l'ail et boulgour 	Purée pomme de terre	Pâtes fusilli  sauce tomate	Ratatouille
Fromage fondu croc lait  Fromage frais chanteneige 	Brie  Saint Nectaire AOP   	Fromage blanc et sucre  Fromage blanc nature 	Cantal AOP  Edam    	Yaourt brassé myrtille  Yaourt brassé framboise 
Fruit de saison au choix  	Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat	Fruit de saison au choix  	Gâteau basque 	Banane et pâte à tartiner  
Compote pomme banane allégée en sucre Gaufre de Bruxelles Lait nature	Pain et barre de chocolat au lait Fruit de saison Lait nature	Brioche, beurre et confiture Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Yaourt à boire saveur fraise Croissant Sirop d'orange	Pain et fromage fondu vache qui rit Compote pomme ananas Jus multifruit



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 08 au 12 Décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien Carottes râpées   vinaigrette moutarde Poireaux vinaigrette moutarde  Sauce aux champignons et à la crème Pennes  Fromage de chèvre Coulommiers  Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir Yaoourt aromatisé Gaufre Liégeoise Jus de raisin	Soupe de Brocolis mascarpone Cordon bleu Haricots beurre ail et pdt cube Fromage blanc  Fromage blanc à la fraise  Fruit de saison au choix  Pain et fromage frais Cantafrais Compote de pomme allégée en sucre Sirop de menthe	Lentilles Céleri rémoulade   Filet de merlu  Sauce citron Riz  Saint Paulin Gouda  Compote pomme pêche allégée en sucre Compote de poires allégée en sucre Fruit de saison Barre Bretonne Lait nature	Chou rouge   Salade verte Vinaigrette Sauté de porc  Sauce forestière Pommes paillason Beaufort AOP  Munster AOP  Cake chocolat framboise Brioche et beurre Yaoourt nature et sucre Jus d'ananas	Menu OVO – Lacto végétarien Tarte aux fromages (emmental, mozzarella, fromage italien) Parmentier canard  haricot blanc purée de pomme de terre Yaourt de Sigy nature sucré Yaourt de Sigy aromatisé  Fruit de saison au choix  Pain et confiture Compote de poire allégée en sucre Lait nature



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Repas de fin d'année	Menu OVO – Lacto végétarien
Pomme de terre crème ciboulette Salade texane (haricot rouge maïs)	Betteraves vinaigrette moutarde Céleri rémoulade	Feuilleté au fromage	Cake aux deux saumons	Carottes râpées vinaigrette moutarde Salade verte
Crispidor au fromage	Colin d'Alaska Sauce oseille	Sauté de bœuf Sauce barbecue	Emincé de Haut de cuisse de dinde Sauce végétale aux légumes d'antan	Curry de pois chiche épinards
Haricots verts à l'ail	Semoule	Purée de potiron	Pomme pin	Riz
Fromage blanc et sucre Fromage blanc nature	Fromage fondu Fromage frais chanteneige	Camembert Emmental	Fromage frais Chanteneige	Yaourt aromatisé vanille Yaourt nature
Fruit de saison au choix	Compote de Marcoussis (pomme)	Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur chocolat	Bûche pâtissière crème beurre chocolat Père Noël chocolat	Fruit de saison au choix
Pain et barre chocolat au lait Compote pomme banane allégée en sucre Lait nature	Yaourt aromatisé Gaufre de Bruxelles Jus d'orange	Pain au chocolat Fruit de saison Lait nature	Brioche et confiture Jus multifruit Yaourt nature	Pain et fromage frais St Moret Compote pomme banane Sirop de grenadine



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origin Contrôlée ou Appellation Origin Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 22 au 26 Décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien
Pomelos et sucre  	Soupe de carotte	Rillettes de sardines à l'espagnol Rillettes de maquereaux	FERIE	Salade verte   Endives Vinaigrette agrumes cannelle
Steak haché  Sauce au bleu	Gratin de pommes de terre épinard fromage à raclette 	Bolognaise de canard		Tajine marocaine végétarienne 
Haricots verts à l'ail et riz 	Macaroni semi-complet 			Semoule 
Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature 	Fromage fondu croc lait Fromage frais rondelé 	Brie     Saint Nectaire AOP		Cantal AOP   Bleu d'Auvergne AOP 
Mousse chocolat au lait Mousse chocolat noir	Fruit de saison aux choix  	Fruit de saison au choix  		Cake chocolat épices
Yaourt aromatisé Jus d'ananas Quatre-quarts	Pain et emmental Compote pomme abricot Lait	Fromage blanc Jus d'orange Pain et confiture		Pain et beurre Fromage blanc et sucre Jus de pomme



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 29 Décembre au 02 Janvier 2025

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves sauce  fromage frais Salade de pois chiche vinaigrette moutarde Filet de merlu  sauce crème tomate Haricots verts à l'ail et  patate douce Yaourt brassé framboise  Yaourt brassé myrtille  Tarte citron meringue  Pain et barre de chocolat au lait Compote de pomme allégée en sucre Lait nature	Menu OVO – Lacto végétarien Soupe de légumes (carottes, céleri, navet, oignon) Samoussa de légumes  Riz  Buche de chèvre  Saint Nectaire AOP  Fruit de saison au choix  Brioche et beurre Yaourt et sucre Jus d'orange	Carottes râpées vinaigrette  moutarde  Salade verte Sauté de porc  sauce caramel Purée de potiron Coulommiers  Emmental Compote de Marcoussis (pomme)  Donut's nature Fruit de saison Lait nature	FERIE	Menu OVO – Lacto végétarien Crêpe emmental Omelette  Ratatouille et semoule  Fromage blanc  Fromage blanc à la fraise  Fruit de saison au choix  Petit fromage blanc aromatisé Pain et miel Jus de pomme



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien