

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 pasticada
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 multifruit	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



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

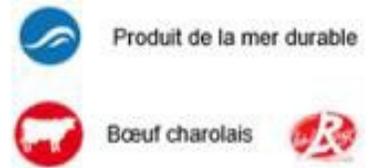
Menus de la Semaine du 24 au 28 Novembre 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
Pomelos et sucre   Nuggets de blé  Riz  Comté AOP   Gouda   Eclair au chocolat 	Endive   fond d'artichaud Boulette de bœuf  Semoule  Légumes couscous Fromage blanc et sucre  Fromage blanc nature   Fruit de saison au choix  	Feuillette fromage Escalope de dinde  sauce tomate Purée cèleri Camembert   Emmental   Gâteau chocolat lentilles	Carottes râpées   Vinaigrette Panais rémoulade aux pommes Gratin pomme de terre  épinard fromage à raclette Fromage fondu vache qui rit  Fromage frais rondelé   Compote de Marcoussis (pomme) 	Soupe de légumes Poisson blanc meunière  Brocolis  Yaourt aromatisé framboise  Yaourt aromatisé vanille   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 Chili sin carne	Pomelos et sucre Escalope dinde Sauce au maroilles	Chou-fleur Betteraves vinaigrette moutarde Aiguillette de poulet Sauce chasseur Purée pomme de terre	Salade verte Salade d'endives Vinaigrette moutarde Emincé de thon aux herbes	Soupe potiron Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce tomate
Riz	Carottes à l'ail et boulgour		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	Brioches, 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



Decongelé



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

* Plat à base de porc.



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



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



Découvrir pour mieux grandir

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



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 22 au 26 Décembre 2025

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien
Pomelos et sucre   Steak haché  Sauce au bleu Haricots verts à l'ail et riz  Yaourt brassé myrtille  Yaourt brassé nature  Mousse chocolat au lait Mousse chocolat noir	Soupe de carotte Gratin de pommes de terre épinard fromage à raclette  Fromage fondu croc lait  Fromage frais rondelé  Fruit de saison aux choix  	Rillettes de sardines à l'espagnol Rillettes de maquereaux Bolognaise de canard Macaroni semi-complet  Brie  Saint Nectaire AOP  Fruit de saison au choix  	<p style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">FERIE</p>	Salade verte  Endives  Vinaigrette agrumes cannelle Tajine marocaine végétarienne  Semoule  Cantal AOP  Bleu d'Auvergne AOP  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

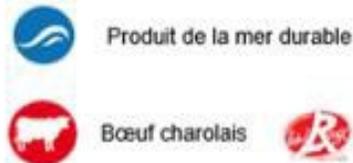
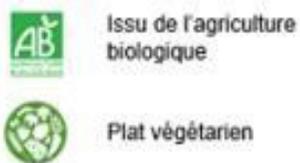
Menus de la Semaine du 29 Décembre au 02 Janvier 2025

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

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



aide UE à destination des écoles



* Plat à base de porc.