

Menus de la Semaine du 3 au 7 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre Lait		Entrées		Potage potiron Lait gluten
Carottes râpées  Sulfites moutarde		Plats		Salade de blé  Sulfites moutarde gluten
Sauté de dinde  Lait gluten	Jambon blanc  Pas d'allergènes	Coquillettes sauce butternut, cheddar  Gluten lait 		Colin sauce citron  Poisson, gluten, lait
Frites Pas d'allergènes		Garnitures		Haricots verts persillés  Lait
Yaourt aromatisé  Lait	Fromage blanc sucré  Lait	Produits laitiers		Vache qui rit  Lait
Compote  Pas d'allergènes		Desserts		Comté  Lait
Cake aux poires Œufs gluten		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	Céleri rémoulade Céleri Œufs sulfites moutarde	Potage de légumes Lait
Sauté de bœuf, sauce moutarde à l'ancienne Lait gluten		Plats	Dahl de lentilles corail Moutarde lait gluten	Parmentier de colin, purée crécy (carottes, pdt) Poisson, gluten, lait
Semoule Gluten lait		Garnitures	Riz	Salade verte
Yaourt sucré Lait		Produits laitiers	Cantal AOP	Brie
Fruit Pas d'allergènes		Desserts	Compote	Pâtisserie



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		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		Rôti de veau Pas d'allergènes	Colin d'Alaska pané Poisson, gluten, lait
		Garnitures		
Carottes Lait	Pâtes Gluten lait		Purée de potiron Lait	Épinards branches béchamel Gluten lait
		Produits laitiers		
Pont l'évêque AOP Lait	Coulommiers Lait		Fromage fondu vache qui rit Lait	Yaourt sucré Lait
		Desserts		
Yaourt aux fruits Lait	Compote 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

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

Hachis parmentier de bœuf



Lait

Saumon sœ crème herbes



Poisson, gluten, lait

Garnitures

Coquillettes



Lait gluten

Flageolets

Pas d'allergènes

Salade verte

Sulfites moutarde

Fondue de poireaux et PDT

Gluten lait

Produits laitiers

Yaourt aromatisé



Lait

Fromage frais sucré

Lait

Édam

Lait

Camembert



Lait

Desserts

Fruit

Pas d'allergènes

Flan vanille nappé caramel

Lait

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		Panais rémoulade aux pommes Sulfites moutarde	Œufs durs sauce cocktail Sulfites moutarde œufs
Plats				
Chili végétarien Lait gluten œufs	Osso bucco de veau Gluten lait moutarde		Crozet, lardons, fromage à raclette et oignons frits Lait	Colin sœ citron Poisson, gluten, lait
Garnitures				
Riz Lait gluten	Carottes Gluten lait		Salade verte Sulfites moutarde	Épinards branches Gluten lait
Produits laitiers				
Comté AOP Lait	Yaourt sucré Lait		Fromage blanc sucré Lait	Fromage frais Fraidou Lait
Desserts				
Fruit Pas d'allergènes	Tarte au flan Œufs gluten lait		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



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 8 au 12 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre Lait		Entrées		Potage de légumes Lait
Céleri rémoulade Sulfites moutarde œufs céleri		Plats		SV, oignons frits, croûtons, maïs Sulfites moutarde gluten
Fricadelles de bœuf sce tomate Soja	Parmentier volaille kébab Gluten lait	Garnitures		Quiche au fromage Lait œufs gluten
Carottes et PDT Lait	Salade verte Sulfites moutarde	Produits laitiers		Poisson sauce poivrons Poisson, gluten, lait
Fromage frais Cantafrais Lait	Camembert Lait	Desserts		Coquillettes Gluten lait
Crème dessert chocolat Lait	Compote pommes, carottes, cannelle Pas d'allergènes			Fromage blanc sucré Lait
				Mimolette Lait
				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
Entrées		Menu de Noël		
Carottes râpées, œufs durs vinaigrette agrumes Sulfites moutarde	Céleri rémoulade Sulfites moutarde œufs céleri	Taboulé (semoule bio) Sulfites moutarde gluten		
Plats				
Gratin PDT et fromage à raclette Gluten lait	Cordon bleu Gluten lait soja	Poisson pané Poisson, gluten,		
Garnitures		Julienne de légumes Lait		
Salade verte Sulfites moutarde	Purée de carottes et panais Lait	Produits laitiers		
Brie Lait	Emmental Lait	Saint nectaire AOP Lait		
Desserts		Fruit Pas d'allergènes		
Compote Pas d'allergènes	Semoule au lait Gluten lait			



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien