



Menu

Du 03 au 07 Novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Taboulé Bio	Salade iceberg			Carottes râpées BIO, vinaigrette dès d'emmental
Salade de blé à la parisienne Bio	Cœur de frisée			Céleri râpé BIO mayonnaise et dès d'emmental
	Vinaigrette			
Bâtonnets végétariens	Cubes de colin sauce citron		Sauté de bœuf sauce orientale	Omelette au fromage
Gratin de potiron	Coquillettes aux petits légumes (carotte, navet, petit pois haricot vert) et fromage râpé		Semoule façon couscous (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	Epinards béchamel
			Semoule BIO aux amandes Et	
			Légumes couscous tajine	
Fruit de saison ECORESPONSABLE	Gélifié au chocolat		Yaourt nature BIO et sucre	
Fruit de saison ECORESPONSABLE	Gélifié à la vanille		Yaourt aromatisé BIO à la vanille	
			Banane RUP	
			Fruit de saison	
				Moelleux garniture pomme poire
				Tarte chocolat



Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable



Viande d'origine Française
Production locale
Plat ou produit "ESSENTIEL"

Menu

Du 10 au 14 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

FERIE

Potage poireaux et pommes de terre Bio 			Mâche et maïs Chou chinois et dés de mimolette Vinaigrette ambrée 	LE JOUR DU 
Sauté de porc sauce charcutière			Rôti de bœuf LR et jus 	Lasagne ricotta épinards
Galette italienne et sauce tomate			Hachis de lentilles Bio à la tomate 	
Carottes Vichy BIO  ET Blé BIO 			Purée de pommes Bio	Salade verte
Yaourt aromatisé BIO à la vanille 				Saint Nectaire 
Yaourt nature et sucre 				Fourme d'Amber 
			Gaufre au sucre	Fruit de saison BIO 
			Gâteau marbré	Fruit de saison BIO 

 **Produit BIO**
 **Label Rouge**
 **Issu des régions ultra-périmétriques**

 **Appellation d'Origine Protégée**
 **Indication Géographique Protégée**
 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Pêche responsable**
 **Viande racée**
 **Bleu Blanc Cœur**

 **Spécialité du chef**
 **Nouvelle recette**
 **Plat durable**

 **Viande d'origine Française**
 **Production locale**
 **Plat ou produit "ESSENTIEL"**

Menu

Du 17 au 21 Novembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade iceberg et maïs
Vinaigrette
Salade "choubidou"
(chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de de
cassis)

Sauté de bœuf
sauce pain d'épices

 Colin mariné
au crumble de pain d'épices

Purée de patate douce

Tomme blanche

Tomme noire

Fruit de saison ECORESPONSABLE

Fruit de saison ECORESPONSABLE

 Riz lentilles coco
et égrené curry indien BIO

Fromage frais aux fruits BIO

Petit suisse nature BIO et sucre

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

MERCREDI

JEUDI

L'AUVERGNE

Cœur de frisée, noix et Bleu d'Auvergne
vinaigrette persil, DECO ŒUF



Saucisse fumée

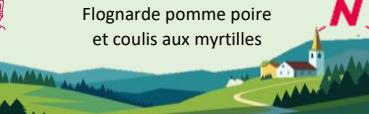


Quenelles de brochet
sauce
au Cantal

Légumes potée (chou vert, carottes,
navets, poireaux, pommes de terre)



Flognarde pomme poire
et coulis aux myrtilles



 Céleri râpé mayonnaise BIO
et dés de mimolette

 Carottes râpées BIO,
et dés d'emmental

Vinaigrette

Œuf brouillé et piperade

 Pommes de terre vapeurs Bio à l'ail

Liégeois au chocolat

Flan nappé caramel

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable



 Viande d'origine Française
 Production locale
 Plat ou produit "ESSENTIEL"



Menu

Du 24 au 28 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles Bio vinaigrette  Salade de riz à la parisienne Bio 	 Salade verte BIO  Chou rouge râpé BIO aux pommes  Vinaigrette		 Endives sauce tzatziki (huile olive, concombre, yaourt, menthe)	 Potage de légumes (carotte, poireau, chou fleur, céleri, petit pois, haricots vert, navet) 
Nuggets de poulet	 Parmentier de poisson thym citron DURABLE		 Rôti de veau sauce tomate	 Potage de poireaux et pommes de terre
Nuggets de blé			 Steak haché de cabillaud sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla)	 Curry de pois chiches Bio et macaronis (oignon, pois chiches, paprika, ail, cumin, jus de citron, curry, tomates)
Epinards béchamel			 Carottes vichy Bio	 Fromage râpé
	 Fromage frais nature et sucre			
	Fromage frais aux fruits			
Fruit de saison			 Cake au noix	Fruit de saison ECORESPONSABLE
Fruit de saison			 Flan pâtissier	Fruit de saison ECORESPONSABLE



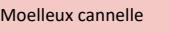
Menu

Du 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
	Laitue iceberg et croûtons Endives aux noix Vinaigrette ciboulette			 Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) et dés d'emmental  Salade de mâche et maïs et dés d'emmental Vinaigrette échalote
 Sauté de veau au curry	  Riz IGP et base le lobio (haricot rouge coriandre noix tomate paprika ail oignon)		 Rôti de porc LR au jus	 Œufs durs béchamel
 Médailon de merlu sauce curry			 Hoki sauce normande (épice paëlla, herbes de provence, crème, huile olive, ail, julienne)	
Haricots verts à l'ail et Polenta			Purée de potiron	Epinards béchamel
Fraidou Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature BIO et sucre 		Cantal 	
Fruit de saison BIO 	Yaourt aromatisé BIO à la vanille 		Saint Nectaire 	
Fruit de saison BIO 			Fruit de saison BIO 	Cake aux pépites de chocolat
			Fruit de saison BIO 	Tarte normande
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Plat ou produit "ESSENTIEL"

Menu

Du 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives aux pommes Cœur de frisée et maïs Vinaigrette	 Potage Essaü (lentilles) et fromage râpé  Potage de légumes		 	
 Colin mariné thym citron	Carbonade de bœuf  (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes) <i>Bouchées azuki sauce tomate</i> (haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)		Choucroute (saucisse de francfort et saucisson à l'ail)	 Gratin campagnard 
Pennes	Printanière de légumes		 Garniture choucroute	
			 Munster AOP  	Yaourt aromatisé BIO aux fruits  Yaourt nature BIO et sucre 
Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO 		 Cake au pain d'épices  Moelleux cannelle	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 
Gélifié à la vanille	Fruit de saison  BIO			

 **Produit BIO**
 **Label Rouge**
 **Issu des régions ultra-périphériques**

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

 **Viande d'origine Française**
Production locale
Plat ou produit "ESSENTIEL"

Menu

Du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage	Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise ketchup)			
Tarte aux légumes	Salade de mâche et croûtons			
	Vinaigrette			
 Sauté de veau Bio sauce normande 	  Chili sin Carne 		  Sauté de dinde sauce Noël (pain d'épices, oignon, crème de marrons) 	
Steak de cabillaud sauce crème			 Emincé de pois sauce Noël (pain d'épices, oignon, crème de marrons) 	
Poêlée de légumes			 Pomme dauphines et Poêlée de noël 	
	Fromage frais aux fruits BIO 		 Comté 	
Fruit de saison BIO 	Petit suisse BIO nature et sucre 		Entremet au chocolat 	
Fruit de saison BIO 			Clémentine et chocolat 	
          <img alt="Label Rouge logo" data				