
































































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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	FERIE			
Potage poireaux et pommes de terre Bio Potage de légumes 			Mâche et maïs Chou chinois et dés de mimolette Vinaigrette ambrée	<b>LE JOUR DU</b> 
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 Yaourt nature et sucre 				Saint Nectaire  Fourme d'Ambert 
			Gaufre au sucre Gâteau marbré	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 		L'Auvergne	
	Salade iceberg et maïs Vinaigrette  Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de de cassis)		Cœur de frisée, noix et Bleu d'Auvergne vinaigrette persil, DECO ŒUF	 Céleri râpé mayonnaise BIO et dés de mimolette    Carottes râpées BIO, et dés d'emmental   Vinaigrette
Sauté de bœuf sauce pain d'épices			Saucisse fumée	Œuf brouillé et piperade
 Colin mariné au crumble de pain d'épices	 Riz lentilles coco et égrené curry indien BIO  		Quenelles de brochet sauce au Cantal	
Purée de patate douce			Légumes potée (chou vert, carottes, navets, poireaux, pommes de terre)	 Pommes de terre vapeurs Bio à l'ail
Tomme blanche	Fromage frais aux fruits BIO 			
Tomme noire	Petit suisse nature BIO et sucre 			
Fruit de saison Ecoresponsable			 Flognarde pomme poire et coulis aux myrtilles 	Liégeois au chocolat
Fruit de saison Ecoresponsable				Flan nappé caramel

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de lentilles Bio vinaigrette </p> <p>Salade de riz à la parisienne Bio </p>	<p> Salade verte BIO </p> <p>Chou rouge râpé BIO  aux pommes </p> <p>Vinaigrette</p>		<p> Endives sauce tzaziki (huile olive, concombre, yaourt, menthe)</p> <p> Céleri sauce cocktail et dés de mimolette</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p> Potage de légumes (carotte, poireau, chou fleur, céleri, petit pois, haricots vert, navet) </p> <p> Potage de poireaux et pommes de terre</p>
Nuggets de poulet			Rôti de veau  sauce tomate	
Nuggets de blé	 Parmentier de poisson thym citron DURABLE		 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



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 1er 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			Rôti de porc LR  au jus	
Médaillon de merlu sauce curry	Riz IGP et base le lobio (haricot rouge coriandre noix tomate paprika ail oignon)		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  Yaourt aromatisé BIO à la vanille		Cantal  Saint Nectaire	
Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO	Cake aux pépites de chocolat  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)    Choucroute de la mer	 Gratin campagnard 
Pennes	Printanière de légumes		 Garniture choucroute 	
			Munster AOP  	Yaourt aromatisé BIO aux fruits 
Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO 		  Cake au pain d'épices	Yaourt nature BIO et sucre 
Gélifié à la vanille	Fruit de saison BIO 		Moelleux cannelle	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"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage	Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise ketchup)		  <p>REPAS DE FIN D'ANNEE</p>  	 Carottes râpées  Salade chou chou (chou blanc et rouge sauce fromage blanc) Vinaigrette
Tarte aux légumes	Salade de mâche et croûtons			
	Vinaigrette			
 Sauté de veau Bio sauce normande 	<b>LE JOUR DU</b> 			 Pavé de merlu sauce blanquette (mélange 3 légumes, crème, champignons)
Steak de cabillaud sauce crème	  Chili sin Carne			
Poêlée de légumes				Semoule BIO 
	Fromage frais aux fruits BIO 		Pomme dauphines et Poêlée de Noël	Yaourt nature et sucre 
	Petit suisse BIO nature et sucre 		 Comté 	Yaourt aromatisé BIO à la vanille 
Fruit de saison BIO 			 Entremet au chocolat	
Fruit de saison BIO 			Clémentine et chocolat 