



# Menu

Du 03 au 07 Novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>				
Taboulé Bio	Salade iceberg Vinaigrette			Carottes râpées BIO, vinaigrette dès d'emmental
Bâtonnets végétariens	Cubes de colin sauce citron		Sauté de bœuf sauce orientale    <i>Semoule façon couscous (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)</i>	Omelette au fromage
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
Fruit de saison ECORESPONSABLE	Gélifié au chocolat		Yaourt nature BIO et sucre	Moelleux garniture pomme poire
 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"

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
<b>FERIE</b>				
Potage poireaux et pommes de terre Bio 			Mâche et maïs Vinaigrette ambrée	 
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 
			Gaufre au sucre	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 Végé

## L'AUVERGNE

Salade iceberg et maïs  
Vinaigrette

Sauté de bœuf  
sauce pain d'épices

Colin mariné  
au crumble de pain d'épices

Purée de patate douce

Tomme blanche

Fruit de saison ECORESPONSABLE

Riz lentilles coco  
et égrené curry indien BIO

N

Fromage frais aux fruits BIO

BIO

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

Œuf brouillé et piperade

Pommes de terre vapeurs Bio à l'ail

BIO

Liégeois au 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 24 au 28 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles Bio vinaigrette 	Salade verte BIO  Vinaigrette		Endives sauce tzaziki (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 	 Curry de pois chiches Bio et macaronis (oignon, pois chiches, paprika, ail, cumin, jus de citron, curry, tomates) Fromage râpé
Nuggets de blé			Steak haché de cabillaud sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla)	Carottes vichy Bio 
Epinards béchamel	Fromage frais nature et sucre			
Fruit de saison			Cake au noix 	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
	<b>LE JOUR DU</b> <b>vegé</b>			
	Laitue iceberg et croûtons  Vinaigrette ciboulette			Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) et dés d'emmental
Sauté de veau  Médaillon de merlu sauce curry	Riz IGP et base le lobio (haricot rouge coriandre noix tomate paprika ail oignon)		Rôti de porc LR au jus  Hoki sauce normande (épice paëlla, herbes de provence, crème, huile olive, ail, julienne)	Œufs durs béchamel
Haricots verts à l'ail et Polenta			Purée de potiron	Epinards béchamel
Fraidou	Yaourt nature BIO et sucre		Cantal	
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO	Cake aux pépites de 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 08 au 12 décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives aux pommes Vinaigrette	Potage Essaü (lentilles) et fromage râpé	 	 Choucroute (saucisse de francfort et saucisson à l'ail)	
Colin mariné thym citron	Carbonade de bœuf (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes) Bouchées azuki sauce tomate (haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)		 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	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)		REPAS DE FIN D'ANNEE	Carottes râpées
Sauté de veau Bio sauce normande	Chili sin Carne		Sauté de dinde sauce Noël (pain d'épices, oignon, crème de marrons)	Pavé de merlu sauce blanquette (mélange 3 légumes, crème, champignons)
Steak de cabillaud sauce crème			Emincé de pois sauce Noël (pain d'épices, oignon, crème de marrons)	Semoule BIO
Poêlée de légumes			Pomme dauphines et Poêlée de noël	
	Fromage frais aux fruits BIO		Comté	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison BIO			Entremet au chocolat	
			Clémentine et 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"