















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Taboulé Bio 	Salade iceberg Vinaigrette			 Carottes râpées BIO, vinaigrette 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 Légumes couscous tajine 	Epinards béchamel 
			Yaourt nature BIO et sucre 	
Fruit de saison ECORESPONSABLE	Gélifié au chocolat		Banane RUP 	Moëlleux 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"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	FERIE			
Potage poireaux et pommes de terre Bio			Mâche et maïs	LE JOUR DU Végé
			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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 		L'Auvergne	
	Salade iceberg et maïs Vinaigrette		Cœur de frisée, noix et Bleu d'Auvergne vinaigrette persil, DECO ŒUF	Céleri râpé mayonnaise BIO et dés de mimolette 
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 			
Fruit de saison ECORESPONSABLE			Flognarde pomme poire et coulis aux myrtilles	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"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU 
Salade de lentilles Bio vinaigrette 	Salade verte BIO 		 Endives sauce tzaziki (huile olive, concombre, yaourt, menthe)	 Potage de légumes (carotte, poireau, chou fleur, céleri, petit pois, haricots vert, navet) 
Nuggets de poulet	Vinaigrette		Rôti de veau  sauce tomate	 Curry de pois chiches Bio et macaronis (oignon, pois chiches, paprika, ail, cumin, jus de citron, curry, tomates)
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)	Fromage râpé
Epinards béchamel			 Carottes vichy Bio	
	Fromage frais nature et sucre			
Fruit de saison			 Cake au noix	Fruit de saison ECORESPONSABLE



Menu

Du 1er au 05 décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
	Laitue iceberg et croûtons			Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) et dés d'emmental
	Vinaigrette ciboulette			
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
Médaillon 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	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	 Potage Essaü (lentilles) et fromage râpé		  	
Vinaigrette				
 Colin mariné thym citron	Carbonade de bœuf  (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)		Choucroute (saucisse de francfort et saucisson à l'ail) 	
	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)		<div>   <p>REPAS DE FIN D'ANNEE</p>   </div>	Carottes râpées
 Sauté de veau Bio sauce normande 	<div>   </div> <div> LE JOUR DU  </div> <p>Chili sin Carne</p>			 Pavé de merlu sauce blanquette (mélange 3 légumes, crème, champignons)
Steak de cabillaud sauce crème				
Poêlée de légumes				Semoule BIO 
	Fromage frais aux fruits BIO 			Yaourt nature et sucre 
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"