

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2026



	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 20 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30/11 au 4 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Céleri rémoulade / Radis + beurre Gratiné de poisson MSC Riz Petits légumes Sauce Choix fromage Liégeois vanille	Potage cultivateur Escalope de poulet Pommes de terre Gratin de brocolis Choix fromage Yaourt brassé aux fruits	Charcuterie Omelette Pommes de terre Petits pois Sauce tomate Choix fromage Fruits de saison	 Boulettes Semoule Légumes couscous Choix fromage Fruits de saison	Betteraves rouges Colin poêlé au beurre Macaroni Sauce oseille Emmental râpé Choix fromage Fruits de saison	Œuf mayonnaise Paupiette de veau marenco Frites Salade Choix fromage Pâtisserie	Coleslaw Thon à la catalane Farfalles Emmental râpé Choix fromage Fromage blanc aux fruits / Nappé caramel
MARDI	Menu Halloween Potage au potiron Palette de porc à la diable (P) Purée de patate douce Sauce Choix fromage Monster Donut's	Betteraves rouges Poisson pané MSC Riz Sauce citron Choix fromage Mousse au chocolat / Fromage blanc aux fruits	Céleri rémoulade Gratin de pâtes au poulet Choix fromage Nappé caramel	Macédoine Nuggets de poisson Pommes de terre Fondue de poireaux Sauce Choix fromage Crème dessert vanille / Yaourt brassé aux fruits	Potage du barry Jambon (P) Purée au lait Salade Sauce brune Choix fromage Flan vanille / Crème dessert chocolat	Taboulé Escalope de poulet Pommes de terre Gratin de brocolis Choix fromage Fruits de saison	Charcuterie Chipolatas (P) Pommes de terre Flageolets Choix fromage Fruits de saison
MERCREDI	Salade mêlée Burger de bœuf Macaroni Sauce échalote Emmental râpé Fromage Fromage blanc nature sucré	 Œuf mayonnaise Bœuf à la provençale Pommes sautées Salade Choix fromage Fruits de saison	Salade esau Haché au saumon Boulgour Piperade Fromage Paris brest	Céleri rémoulade Emincé de volaille Coquillettes Sauce forestière Emmental râpé Fromage Fruit de saison	Salade esau Omelette Riz Gratin de potiron Sauce tandoori Fromage Yaourt brassé aux fruits		Céleri rémoulade Carbonade Purée Salade Fromage Yaourt nature sucré
JEUDI	Emincé de volaille Boulgour Haricots verts Sauce aux champignons Choix fromage Fruits de saison	 Charcuterie / Thon mayonnaise Emincé de volaille Boulgour Haricots verts Sauce aux champignons Choix fromage Fruits de saison	Salade chinoise Burger de bœuf Frites Salade Ketchup Choix fromage Yaourt aromatisé / Crème dessert praliné	Potage d'Antan Rôti de dinde au thym Pommes croquettes Salade Choix fromage Tarte aux pommes	Carottes râpées Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Choix fromage Yaourt nature sucré / Flan chocolat	Charcuterie Poisson à la tomate MSC Boulgour Ratatouille Choix fromage Compote / Pêche au sirop	Betteraves rouges Croque veggie à la tomate Riz Sauce Choix fromage Crème dessert vanille / Liégeois chocolat
VENREDI	Coleslaw / Salade esau Aiguillette de blé au fromage Farfalles Sauce tomate Choix fromage Compote / Salade de fruits	 Carottes râpées / Salade de haricots verts Lasagnes de légumes Choix fromage Yaourt nature sucré	Potage à la tomate Sauté de porc (P) Riz Choux de Bruxelles Sauce dijonnaise Choix fromage Île flottante	Salade florida / Salade d'endives Dahl de lentilles Riz Sauce Choix fromage Liégeois chocolat	Charcuterie Bœuf aux oignons Pommes de terre Haricots verts Choix fromage Saint Nicolas Salade de fruits / Ananas au sirop	 Macédoine Waterzoï de volaille Riz Sauce Choix fromage Yaourt aromatisé / Liégeois vanille	Menu de Noël Potage butternut pain d'épices Ballotine de dinde Pommes röstis Petits pois carottes Sauce aux marrons Choix fromage Bûche de Noël au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologiques



Produits Labelisés