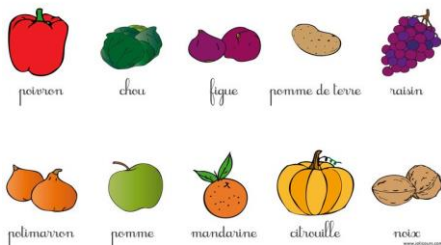




Automne (22 septembre - 20 décembre)



Menus semaine 45 du 03 au 07 Novembre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
lundi 03	Betteraves vinaigrette maison 13,9,14	Steack haché à l'échalotte 9	Frites 9,14		Yaourt Bio aux fruits 1-14
MARDI 04	Soupe poireaux carottes vermicelle 1-2-3,9,14	Poulet au Paprika 9,14	Gratin de choux fleurs 9,1	Kiri 1-14	Pomme Bio
MERCREDI 05	Tarte tomates fromage 1-3-13	Saucisses merguez 14 (1-2-3-5-9-12-14)	Lentilles carottes oignons thym 2,9,14		Crème vanille 1-14
JEUDI 06	Velouté de légumes 9,12,14	Tortilla pomme de terre oignon 1-3	Salade 9,14	Camembert Bio 1-14	Banane
VENDREDI 07	Carottes Bio rapées 13	Poisson meunière citron 2,4,9,14	Purée pomme de terre maison 2,9		Flan patissier 1-2-3-14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 46 du 10 au 14 Novembre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 10	Tarte aux poireaux 1-2-3-14	Steack haché de bœuf	Poêlée de légumes De saison 1-2		Liégeois 1-14
MARDI 11					
MERCREDI 12	Vermicelle à la tomate 2-3-13-14	Cuisse de poulet rôti 1-14	Gratin pomme de terre 1	Fromage 1-14	Clémentine Bio
JEUDI 13	Carottes râpées œuf 1-13	Bolognaise de légumes	Pâtes 1-2-3	St moret	Compte Bio 1-2-3-11-14
VENDREDI 14	Betteraves et rapée de pomme 2-14	Blanquette de poisson citronnée 1-3-4-14	Riz 2	1-14	Poire bio



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 47 du 17 au 21 Novembre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 17	Potage de légumes hiver 12,14	Poulet rôti 9	Carottes bio à la crème 0,14	Fromage 1,14	Gâteau basque 1,2,3,9,14
MARDI 18	Coleslaw vinaigrette 13,9	Boeuf bourguignon 14	Pâtes 1-2-3-9		Petits suisses bio 1-2-3-11-14
MERCREDI 19	Mousse de foie (jambon de dinde) 1-3-12-14	Hachi parmentier 9,14	Salade 1-2		Fondant au chocolat 1,2,3,8,9,10,11,14
JEUDI 20	Betteraves rouges brisures de noix vinaigrette 13,9	Nems aux légumes 1-2-3-14	Riz au curry 2,9,14		Crème caramel 1,3,14
VENDREDI 21	Carottes Bio râpées 13,9	Brandade de poisson 1-2-3-4-14	Salade 13,9,14	Babybel 1,14	Fruit de saison 1-14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



alamy

Menus semaine 48 du 24 au 28 Novembre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 24	Potage légumes automne 1-2-12-14	Emincé de dinde À la crème 1-14	Pâtes 9	St Moret 1-14	Clémentine bio
MARDI 25	Carottes râpées 9,13,14	Sauté de bœuf à l'indienne 1-2-3-5-12-14	Riz pilaf 9,14		Yaourt aux fruits 1-14
MERCREDI 26	Pâtés de campagne 13	Cordon bleu 9,14	Haricots verts braisés 9,14		Compote Bio 14
JEUDI 27	Tarte aux légumes 1,2,3,9,14	Omelette pomme de terre persil 1,3	Salade 13,9	Mimolette 1,14	Banane
VENDREDI 28	Betteraves rouges dés de fromage 1-9,13-14	Colin sauce hollandaise 1-2-3-4-12-14	Gratin pomme de terre 2,9		Flan nappé caramel 1-3-14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 49 du 01 au 05 Décembre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 01	Céleri rémoulade 1-3-12-13-14	Boulette d'agneau sauce tomate 9,14	Frites 9		Salade de fruits 1,2,3,9,14
MARDI 02	Betteraves rouges 1-2-3-14	Poulet basquaise 9,14	Riz 2,9,14		Flan caramel 1,3,14
MERCREDI 03	Potage de légumes (pommes de terre, poireaux) 9,14	Pates a la carbonara 9,14	Salade verte aux noix 2,3,9		Clémentine
JEUDI 04	Carottes rapées à l'orange 9,13	Gratin pommes de terre choux fleurs brocolis 1,2,3,9,14	Salade 9,13	Babybel 1,14	Compote pomme banane bio 14
VENDREDI 05	Salade verte/ surimi 9,14	poisson sauce citron 2,4,5,9,14	Purée de pomme de terre patate douce 9,13,14	Emmental 1,14	Tarte au chocolat 1,2,3,9,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 50 du 08 au 12 Décembre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 08	Carottes rapées 1.3.9.14	Bœuf pot au feu 1.3.9.12.14	légumes pot au feu 9.14	Kiri 9.14	Poire Bio 1.3.14
MARDI 09	Betteraves œuf dur 9.13.14	Poulet sauce chasseur 1.3.9.14	Pâtes 2.9.14		Petits suisse aux fruits
MERCREDI 10	Coleslaw 1.9.13.14	Roti de porc 1.2.3.9.14	Petit pois carottes 9.13.14		Salade de fruits/biscuit 14
JEUDI 11	Velouté de légumes Carottes potiron curcuma 1.2.9.14	Tartiflette 1.3.8.12.14	Salade / noix 2.9.14		Compote bio 14
VENDREDI 12	Salade de pâtes maison 1.2.9.13.14	Filet de hoki pané 1.2.3.9.12.8.14	Carottes Vichy 9.14	Babybel 1.14	Clémentine Bio



Liste des Allergènes présents dans les menus :

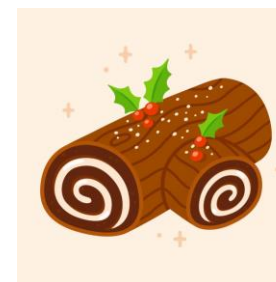
1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



alamy

JOYEUX
NOEL



Menus semaine 51 du 15 au 19 Décembre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 15	Potage légumes hiver 9,13	Bolognaise 1-2-3-5-12-14	Pâtes 9		Banane
MARDI 16	Betteraves noix émmental rapé 1,9,13,11	Emincé de dinde 9,14	Riz au curry 2,9,14		Petits suisses aux fruits 1,3,14
MERCREDI 17	Tarte aux légumes 1,2,3,9,14	Merguez de bœuf 9,14	Lentilles 2,9,14		Pomme bio 1,14
JEUDI 18	Carottes râpées œuf 1,9,13,3	Riz sauté oignon petit pois carottes 1,9,14	Salade verte noix 9,13	Edam 1,14	Mousse chocolat 1,3,14
VENDREDI 19	Mousse de foie de canard/salade 3,7,9,8,11,12,14	Suprême de poulet sauce champignons 9,14	Pommes de terre sautées maison 9	Fromage 1-14	Pâtisserie de Noël ou bûche glacée 1,2,3,7,9,11,12,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.