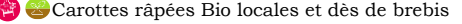


Menu du 03 au 28 Novembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 03 au 07 novembre	LE JOUR DU Salade de pommes de terre Bio à l'échalote Sticks végétariens sauce fromage blanc au curry Haricots beurre sauce tomate 40% Riz créole 60% Mimolette Fruit Ecoresponsable	Salade Iceberg Sauté de veau origine France aux olives Chou fleur Bio moutarde coco (bouillon de légumes, lait de coco, moutarde) Boulgour bio Crème au chocolat du chef	Soupe Vichyssoise (aux petits pois) et emmental râpé Cubes de colin sauce citron Semoule Bio aux amandes et jus 70% Légumes couscous tajine 30% Fruits de saison	Penne (pâtes) à la bolognaise et emmental râpé Yaourt nature local et sucre Banane RUP et coulis au chocolat	Hoki pané et citron Epinards béchamel au chèvre Pommes vapeur Comté Clafoutis griottes
	Goûters	Barre bretonne Fromage frais nature et sucre Jus de raisin	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Cake à la vanille Lait Compote pomme ananas	Baguette campagne Croq lait Jus multifruits
Du 10 au 14 Novembre	Salade de mâche et maïs et dès de brebis Emincé de volaille Bio au jus Carottes Bio Locales 70% Blé Bio 30% Crêpe Bio Locale et coulis au chocolat	FERIE	LE JOUR DU Salade d'endives aux croûtons Emincé végétal sauce vallée d'Auge (champignons, crème, jus de pomme) Riz et brunoise de légumes (carotte, navet, courgette, céleri) Edam Fruit de saison Ecoresponsable	Potage poireaux pommes de terre Bio et emmental râpé Rôti de bœuf Race à viande et jus Pommes rissolées et ketchup 60% Brocolis 40% Fruit de saison	Lasagnes au saumon Salade verte Saint Nectaire AOC Purée de pommes Bio Locales vanille
	Goûters	Baguette céréales Petit moulé nature Fruit		Pain au chocolat Fromage frais aux fruits Jus de pommes	Cake aux poire Lait Compote pomme abricot
Du 17 au 21 Novembre	LE JOUR DU Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis) et dès de brebis Riz lentilles coco et égrené curry indien Bio Fraidou Compote pomme banane	Potage parmentier et emmental râpé Sauté de bœuf Label rouge sauce pain d'épices Haricots verts bio Flageolets Fruits de saison	Cordon bleu Potiron Bio béchamel 30% Penne (pâtes) 70% Yaourt aromatisé bio et local Fruit de saison	L'Auvergne Saucisse fumée sauce au bleu * Saucisse de volaille sauce au bleu Légumes potée (chou vert, carottes, navets, pommes de terre, poireaux) Fromage frais aux fruits N Flognarde pomme poire et coulis aux myrtilles L'Auvergne	Carottes râpées Bio Locales Pavé de merlu sauce sétoise (estragon, tomate, épice paëlla, carottes, mayonnaise) Semoule safranée 70% Blettes sauce tomate 30% Flan nappé au caramel
	Goûters	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Jus multifruits	Pain d'épices Yaourt aromatisé Fruit	Pain au lait et barre de chocolat Lait Fruit	Baguette campagne Pavé demi-sel Compote de pomme
Du 24 au 28 Novembre	Chicken wings Label Rouge sauce barbecue Epinards béchamel ail et fines herbes 40% Blé Bio 60% Fromage frais nature et sucre Fruit de saison	Salade verte Bio et dès d'emmental Parmentier de poisson thym citron Compote pomme pêche	LE JOUR DU Crêpe au fromage Omelette Bio Petits pois au jus 40% Mélange 4 céréales Bio 60% (blé, épeautre, orge, riz complet) Saint Paulin Fruit de saison	N Céleri sauce cocktail Rôti de bœuf Race à viande sauce tomate Carottes Bio Locales Pommes vapeur Moelleux aux pépites de chocolat local et sa crème anglaise	Filet de lieu noir (poisson frais) et sauce citron Pâtes Bio & Locales 70% Chou romanesco 30% Fourme Ambert Fruit de saison
	Goûters	Baguette céréales Fromage fondu Jus de pomme	Gaufre Lait Fruit	Croissant Fromage frais aux fruits Compote de pomme banane	Baguette et tablette de chocolat Lait Fruit

Menu du 01 décembre au 02 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1er au 05 décembre	Salade de laitue iceberg et croûtons  Jambon de Paris Label rouge Jambon de dinde* Purée de pommes de terre et potiron Liégeois au chocolat	 Sauté de boeuf Label rouge sauce au curry Haricots verts à l'ail 70% Polenta 30%  Yaourt nature local et sucre  Fruit	  Salade de carottes râpées Bio Locales et dès de brebis  Steak de colin sauce normande Semoule 70% Brunoise de légumes 30%  Purée de pommes banane Bio & Locales	   Potage fermier (légumes potage chou de Bruxelles oignon crème, pommes de terre et carotte) Pizza au fromage  Salade verte bio  Milk shake à la vanille et cigarette russe	 Salade croquante (chou blanc, dès de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) Acras de morue sauce fromage blanc curry Epinards béchamel Pommes vapeur  Fromage frais aux fruits Bio
	Goûters Baguette campagne Pavé demi-sel Fruit	 Quatre-quarts Lait Compote pomme ananas	Baguette et confiture de fraises Yaourt aromatisé Fruit	Moelleux au citron Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	Pain au chocolat Lait   
Du 08 au 12 décembre	Salade d'endives aux pommes  Colin mariné thym citron  Riz bio et haricots rouges 40% Brocolis 60% Flan à la vanille  Cake aux marrons Yaourt nature et sucre Fruit	 Carbonade de bœuf Label rouge (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)  Carottes Bio Locales Pommes campagnardes et ketchup Fromage frais nature et sucre Fruit	 Potage légumes Bio et emmental apé Boulettes d'agneau sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs) Boulgour safrané 60% Haricots beurre 40%  Fruit Bio	 Choucroute Saucisse de francfort et saucisson à l'ail Choucroute sans porc*  Moelleux cannelle Pain au lait Fromage frais aux fruits Fruit	 Taboulé Croque fromage  Purée de pommes de terre bio et petits pois Yaourt aromatisé Fruit
	Goûters Cake aux marrons Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette céréales Petit moulé nature Jus d'ananas	Gaufre Lait Compote pomme banane	Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et confiture d'abricot Lait Compote de pomme
Du 15 au 19 décembre	 Limande meunière  Pâtes Bio Locales 70%  Julienne de légumes 30% Brie Fruit	   Céleri râpé Bio sauce cocktail (mayonnaise ketchup)  Blé pilaf et base indienne (tomate, poivrons tricolores, petits pois, mélange tandoori, ail) Fromage frais aux fruits Compote pomme abricot	 Potage dubarry Bio et emmental râpée  Rôti de veau Label rouge sauce orloff (crème, champignon, oignon, emmental râpé) Epinards et pommes de terre béchamel Fruit de saison	 Toast de mousse de canard sur son lit de mâche Fricassée de saumon sauce aneth Haricots verts ail et persil 30% Pommes noisette 70%  Gâteau au chocolat, crème anglaise et vermicelle de chocolat Clémentine et chocolats 	  Carottes râpées Bio & Locales   Pavé de merlu sauce blanquette (mélange 3 légumes, crème, champignons) Semoule aux amandes 70% Mélange d'automne 30% (courge, butternut, potiron, panais et patate douce)  Yaourt aromatisé Bio local 
	Goûters  Cake brownie au pépites de chocolat du chef Yaourt aromatisé Compote pomme fraise	Croissant Lait Fruit	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Madeleines longues Lait Fruit	Baguette campagne Fromage fondu Jus multifruits
Du 22 au 26 décembre	 Sauté de bœuf Label rouge sauce forestière (champignon, crème, herbes provence)  Brocolis 60% Mélange de 4 céréales Bio 40% (blé, épeautre, orge, riz complet)  Fruit Ecoresponsable	Salade de scarole et maïs  Colin ail et fines herbes  Printanière de légumes Bio (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)  Crème aux pommes du chef	 Escalope de poulet Label rouge sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices, carotte, crème)  Purée de pomme de terre façon Mont d'or (Pommes de terre et emmental râpé)  Moelleux au chocolat frais, crème anglaise et vermicelle au chocolat 	Férié	   Potage parmentier (pommes de terre, légumes potage, crème) Gâteau d'œufs et sauce tomate Riz pilaf et carottes  Yaourt nature local et sucre  Fruit
	Goûters Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Jus de raisin	Baguette céréales Fromage frais au sel de Guérande Fruit	Palmier Lait Fruit		 Quatre-quarts au chocolat Lait Compote de pomme
Du 29 décembre au 02 janvier 2026	 Sauté de veau Label rouge sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux et tomate) Pommes rissolées 70% Chou romanesco 30%  Comté AOC  Purée de fruits bio locales	   Potage de légumes Bio (carotte, poireau, chou, céleri, petit pois, haricot vert et navet) Pané de blé sauce fromage blanc curry Petits pois 30% Riz créole 70% Fromage fondu Fruit	   Tartinable au saumon (saumon fumé, fromage blanc, citron, ciboulette, échalote)   Penne (pâtes) au bœuf Bio crèmeux et champignons (tomate, flageolets, origan, ail, crème)  Crêpe Bio locale et sirop d'érables 	Férié	  Filet de lieu noir (poisson frais) et sauce citron Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce) Blé pilaf  Banane Bio et chantilly et coulis de chocolat
	Goûters Baguette campagne Croc'lait Jus de d'orange	 Cake nature Yaourt nature et sucre Fruit	Pain au lait Lait Purée pomme abricot		Baguette et miel Fromage frais nature et sucre Fruit