



Du lundi 3 au vendredi 7 novembre 2025



Semaine 45

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS A THEME PORTUGAL	VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes et radis noir vinaigrette 	Taboulé (semoule, petits légumes et vinaigrette)  	Salade verte. croustons œufs 	CALDO VERDE 	Celeri rave mayonnaise 
PLAT 	Escalope de volaille champignons 	Nugget's végétal	Poulet rôti  	PICA PAU 	Filet de poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Pommes vapeur  	Ratatouille 	Pommes de terre aux épices  	ARROZ COM TOMATE 	Carottes vichy 
FROMAGE 	Fromage 	Fromage 	Fromage		
DESSERT 	Compote 	Fruit 	Compote 	PAO DE LO CHOCOLATE	Semoule au lait 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 10 au vendredi 14 novembre 2025



Semaine 46

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Pommes de terre, mayonnaise, cornichons, œuf jambon   	FÉRIÉ	Crème de légumes (potiron, carottes, poireaux, PDT, oignons)  	Salade d'haricots verts, vinaigrette, maïs thon  	Pâté cornichons 
PLAT 	Poisson pané		Filet de poisson du marché	Parmentier végétal aux céréales gourmands 	Boulettes de bœuf sauce poivre 
ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de brocolis 		Julienne de légumes  	Salade verte 	Potée de légumes  
FROMAGE 			Fromage	Fromage	
DESSERT 	Fruit 		Fruit 	Beignet au chocolat	Yaourt aux fruits

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025



Semaine 47

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE 	Céleri mayonnaise 	Salami beurre 	Salade chou verts vinaigrette emmental cumin 	Potage (oignon, PDT poireaux, carottes)  	carottes râpées vinaigrette  
PLAT 	Curry de lentilles 	Filet de poisson du marché	Sauté de dinde marengo 	Steack haché 	Emincé de porc a la moutarde 
ACCOMPAGNEMENT 	Purée 	Duo de légumes bio  	Riz pilaf 	Frites 	Petits pois  
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage 	
DESSERT 	Mousse au chocolat	Fruit  	Cocktail de fruits 	Fruit 	Fromage blanc aux fruits

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025



Semaine 48

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS A THEME ETATS UNIS	JEUDI REPAS A THEME BRETAGNE	VENDREDI
ENTRÉE	Pdt. œufs.cervelas.mais c. chons mayonnaise 	Chou rouge aux pommes vinaigrette fromage blanc 	Ceasar salad à l'œuf	Crème de légumes bretons (chou-fleur, PDT poireaux oignons, crème) 	Macédoine rémoulade
PLAT	Blanquette de dinde 	Gratin de courge	Mac and cheese au bacon et cheddar (plat protidique+légumes) 	Galette saucisse 	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT	Carottes vichy 	Risotto			Brocolis au beurre
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit 	Chausson aux pommes 	Cookies	Crêpe confiture 	Crème dessert

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



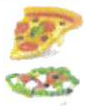


Du lundi 1er au vendredi 5 décembre 2025



Semaine 49

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes rapées vinaigrette 	Friand au fromage	Salade de céleri et radis noir sauce fromage blanc  	Riz au thon 	Potage   
PLAT 	Brandade de poisson 	Jambon sauce crème 	Paupiette de veau 	Blanquette de dinde 	Nugget's végétales
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte  	Purée de carottes  	Pâtes 	Courgettes à l'ail  	Blé à la tomate  
FROMAGE 	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT 	Purée de fruit  	Fruit 	Yaourt aromatisé	Fruit 	Far breton

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Chou vert comté mayonnaise   	Pomme de terre saucisse de strasbourg cornichons, vinaigrette   	Pâté de chair et cornichon   	Salade verte aux croutons  	Crème de légumes   
PLAT 	Cassoulet (plat protidique+légumes) 	Filet de poisson du marché 	Escalope à la crème 	Bolognaise végétale 	Palette de porc sauce cornichon 
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte en agrément   	Julienne de légumes   	Pommes vapeur   	Spaghettis   	Gratin de chou-fleur  
FROMAGE 		Fromage 	Fromage	Fromage	
DESSERT 	Fromage blanc  	Fruit   	Purée de fruit  	Beignet 	Pêche au coulis de fruits rouges

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025



Semaine 51

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS DE NOEL	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade de soja, chou blanc, mayonnaise, vinaigrette 	Pâtes, surimi, mayonnaise 	Carottes râpées, vinaigrette   	Jus de fruit, ballotine de volaille aux champignons, cornichons	Mais, chou rouge, céleri, vinaigrette et fromage blanc  
PLAT 	Rougaille saucisses  	Gâteau de légumes	Sauté de porc à la moutarde  	Hamburger 	Filet de poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Riz pilaf 	Lentilles 	Semoule 	Potatoes	Duo de pommes de terre et brocolis  
FROMAGE 		Fromage	Yaourt	Babybel	
DESSERT 	Liégeois	Fruit 	Cocktail de fruit	Bûche chocolat	Yaourt aux fruits 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

