



Du lundi 02 au vendredi 06 novembre 2026



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 Belgique	VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes et radis noir vinaigrette 	Taboulé (semoule, ,petits légumes et vinaigrette) 	Salade verte, croutons, œufs 	Potage au chicon 	Celeri rave mayonnaise
PLAT 	Escalope de volaille champignons 	Nugget's végétal	Poulet rôti 	Carbonade Flamande 	Filet de poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Pommes vapeur 	Ratatouille 	Pommes de terre aux épices 	Stoemp 	Carottes vichy
FROMAGE 	Fromage 	Fromage 	Fromage		
DESSERT 	Compote 	Fruit 	Compote 	Gauffre	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 09 au 13 novembre vendredi 2026



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   	Carottes râpées, cœur de palmier, vinaigrette 	FÉRIÉ	Salade d'haricots verts, vinaigrette, maïs, thon  	Pâté cornichons 
PLAT 	Poisson pané	Jambon sauce champignons 		Hachis parmentier végétal à la tomate 	Boulettes de bœuf sauce poivre 
ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de brocolis  	Pâtes 		Salade verte 	Potée de légumes  
FROMAGE 		Fromage		Fromage	
DESSERT 	Fruit 	Purée de 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 16 au vendredi 20 novembre 2026



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 23 au vendredi 27 novembre 2026



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	VENDREDI
ENTRÉE 	Pdt, œufs, cervelas, mais clafoutis, mayonnaise 	Radis beurre 	Ceasar salad à l'œuf	Carottes violette à la vinaigrette 	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 frais	Fromage
DESSERT 	Fruit 	Chausson aux pommes 	Cookies	Fruit 	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





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  	Mijoté de légumes d'automne au lait coco 
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte  	Printanière de légumes 	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





Du lundi 07 au vendredi 11 décembre 2026



Semaine 50

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  	Poelée 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

