

MENUS DU 20/10/2025 AU 24/10/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 20/10/2025	Mardi 21/10/2025	Mercredi 22/10/2025	Jeudi 23/10/2025	Vendredi 24/10/2025
Entrée	Salade de haricots verts BIO et oeufs durs	Concombre tzatziki	Salade verte	Salade de riz BIO	Céleris sauce gribiche
Plat	Steak haché sauce andalouse	Roti de dinde à la napolitaine	Filet de lieu MSC façon niçoise	Boeuf Stroganov	Couscous aux légumes, poulet et merguez
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Carottes BIO	Coquillettes BIO au beurre	Gratin de chou-fleur	Semoule BIO
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Yaourt local circuit-court	Emmental à la coupe	Vache picon	Petit suisse nature
Dessert	Kiwi	Donut au sucre	Banane	Mousse au chocolat	Compote de fruits maison

* = Plat avec du porc

MENUS DU 03/11/2025 AU 07/11/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 03/11/2025	Mardi 04/11/2025	Mercredi 05/11/2025	Jeudi 06/11/2025	Vendredi 07/11/2025
Entrée	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette de framboises	Taboulé à base de semoule BIO	Samoussa aux légumes	Coeur de laitue	Céleris rémoulade
Plat	Lasagne à la bolognaise (PC)	Daube de boeuf	Paupiette de saumon sauce aneth	Tartiflette forestière (PC)	Sauté de volaille sce estragon
Accompagnement		Carottes	Epinards béchamel		Chou fleur à la mimolette
Laitage	Camembert à la coupe	Petit suisse aux fruits	Edam à la coupe	Saint-Môret BIO	Yaourt local circuit-court
Dessert	Liégeois vanille	Kiwi	Banane BIO	Pomme cuite à la gelée de groseille	Moelleux aux framboises maison (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 10/11/2025 AU 14/11/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 10/11/2025	Mardi 11/11/2025	Mercredi 12/11/2025	Jeudi 13/11/2025	Vendredi 14/11/2025
Entrée	Salade de pomme de terre		Salade verte au maïs	Chou blanc à la vinaigrette	Salade de haricot vert au vinaigre balsamique
Plat	Emincé de dinde basquaise		Steack haché sauce salsa	Pané blé emmental et épinards	Paëlla au poulet et fruits de mer
Accompagnement	Printanière de légumes		Pâtes papillons	Purée de courges	Riz BIO jaune
Laitage	Petit suisse nature		Petit louis tartine	Yaourt BIO au sucre de canne	Saint Nectaire à la coupe AOP
Dessert	Pomme BIO		Compote maison pomme BIO banane dérapante	Eclair au chocolat	Clémentine

* = Plat avec du porc

MENUS DU 17/11/2025 AU 21/11/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 17/11/2025	Mardi 18/11/2025	Mercredi 19/11/2025	Jeudi 20/11/2025	Vendredi 21/11/2025
Entrée	Terrine de fondant aux 3 légumes	Carottes rapées	Salade salpicao	Poireau cuit à la vinaigrette	Salade de perles aux 3 couleurs
Plat	Rosbeef marengo	Roulé au fromage	Aiguillette de poulet à la crème	Omelette sauce milanaise	Poisson pané
Accompagnement	Gratin de brocolis à base de brocolis BIO	Lentilles BIO LOCAL	Jardinière de légumes	Purée de pommes de terre	Haricots verts en persillade
Laitage	Tomme grise à la coupe	Fromage blanc	Petit nova aromatisé	Vache qui rit	Rondelé nature BIO
Dessert	Kiwi	Cocktails de fruits au sirop	Gâteau marbré maison à base d'oeufs BIO	Orange BIO	Nappé au caramel

* = Plat avec du porc

MENUS DU 24/11/2025 AU 28/11/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 24/11/2025	Mardi 25/11/2025	Mercredi 26/11/2025	Jeudi 27/11/2025	Vendredi 28/11/2025
Entrée	Crêpe au fromage	Salade multifeuille	Salade chinoise	Salade de riz BIO	Salade coleslaw
Plat	Acras de morue	Steak haché sauce barbecue	Colombo de poulet	Poulet rôti au jus	Fish burger
Accompagnement	Petit pois	Macaronis BIO	Semoule BIO	Epinards béchamel	Potato Wedges
Laitage	Petit suisse nature	Emmental à la coupe	Cantadou	Yaourt local circuit-court	Cheddar à la coupe
Dessert	Marmelade d'automne maison à base de pommes BIO	Clémentine	Crème dessert chocolat	Banane	Brownies maison à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc