

Menus du 3 Novembre au 19 Décembre 2025



	Du 3 au 7 Novembre	Du 10 au 14 Novembre	Du 17 au 21 Novembre	Du 24 au 28 Novembre	Du 1er au 5 Décembre	Du 8 au 12 Décembre	Du 15 au 19 Décembre
LUNDI	Menu végétarien Betteraves rouges Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Compote	Bouillon de légumes + vermicelles Donut de poulet au fromage Palets fromagers Riz Sauce dijonnaise Fruit de saison	Menu végétarien Céleri rémoulade Croque veggie à la tomate Riz Sauce curry Liégeois vanille	Potage à la tomate Saucisse (P) Tarte au fromage Lentilles Pommes de terre Yaourt fermier HVE	Potage d'antan Poisson à l'oseille (MSC) Riz Sauce Légumes Yaourt fermier HVE	BIO Goulash Timbale de poisson Pommes sautées Salade Camembert Fruit de saison	Macédoine Gratin de poisson à la tomate (MSC) Boulgour Sauce Liégeois chocolat
MARDI	Potage au potiron Waterzoï de poisson (MSC) Riz Sauce Mousse au chocolat	 Pépites de poisson (MSC) Boulgour Etuvée de carottes Sauce citron Mimolette Salade de fruits	Haché au saumon Semoule Piperade Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Menu des îles Achard de légumes au curcuma Colombo de poulet Colombo de poisson Riz Sauce Cake aux pépites de chocolat	Menu végétarien Salade florida Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	Menu végétarien Carottes râpées Chili sin carne Riz Sauce Yaourt aromatisé	BIO Chipolatas (P) Emincé végétal Pommes de terre Gratin de brocolis Carré frais Fruit de saison
MERCREDI	Céleri rémoulade Escalope de poulet au paprika Tarte au fromage Pommes de terre Petit pois Fromage blanc nature sucré	Pépites de poisson (MSC) Boulgour Etuvée de carottes Sauce citron Mimolette Salade de fruits	Betteraves rouges Boulettes à l'orientale Falafels Purée Sauce Crème dessert caramel	Macédoine Poisson pané (MSC) Farfalles Sauce aux petits légumes Emmental râpé Yaourt nature sucré	Emincé de poulet tandoori Poisson tandoori Pommes de terre Haricots verts Cantal AOP Beignet aux pommes	Hachis parmentier Brandade de poisson Salade Chanteneige Fruit de saison	Salade mêlée Bœuf marenge Colin aux champignons Riz Sauce Flan vanille
JEUDI	BIO Boulettes Falafels Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Menu végétarien Macédoine Bolognaise de lentilles Macaroni Emmental râpé Yaourt nature sucré	BIO Potage cultivateur Gratin de pâtes au poulet Gratin de pâtes aux 2 fromages Brassé aux fruits	Menu végétarien Tomate farcie végétale Purée Sauce Maroilles AOP Fruit de saison	Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Nappé caramel	Œuf mayonnaise Colin meunière (MSC) Pommes de terre Fondue de poireaux Sauce Yop à la fraise	Menu végétarien Potage crécy Nuggets végétaux Tortis Sauce moutarde Emmental râpé Yaourt brassé aux fruits
 VENDREDI	BIO Carottes râpées Jambon (P) Œufs durs Pommes sautées Salade Mayonnaise Yaourt aromatisé	BIO Sauté de porc (P) Gratin de poisson Pommes de terre Choux de Bruxelles Fromage frais Tarte aux pommes	BIO Coleslaw Bœuf aux oignons Colin à l'aneth Pommes sautées Salade Île flottante	BIO Betteraves rouges Lasagnes Lasagnes de légumes Salade Crème dessert vanille	BIO Sauté de porc sauce charcutière (P) Tarte au chèvre tomate basilic Boulgour Ratatouille Mimolette St Nicolas Fruit de saison	BIO Salade d'endives Spaghettis à la carbonara (P) Ravioles de légumes Emmental râpé Compote	Menu de Noël Emincé de poisson au citron (MSC) Sauté de chapon aux cranberries Duo de poisson Pommes pins Haricots verts Sauce Gâteau au chocolat

Repas de substitution

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit

Produits Biologique



Produits Labelisés