

Menus de la Semaine du 02 au 06 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges, tomates et épices <i>OU tarte aux poireaux</i> Sauté de bœuf  sauce tomate origan Haricots verts à l'ail Et semoule  Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Carottes râpées  <i>OU chou blanc</i>  vinaigrette Jambon blanc  S/P: jambon de dinde  Torsades  Et brocolis Emmental  Compote pommes et bananes allégées en sucre	Endives vinaigrette <i>OU haricot blanc sce crème</i> Poulet rôti  sauce façon orientale Pomme de terre quartier avec peau Fromage blanc et sucre  Fruit de saison	 Végétarien  Salade verte  <i>OU avocat</i> Vinaigrette Dahl de lentilles beluga et riz  Saint Nectaire  Crème dessert caramel	Soupe au potiron <i>OU betterave vinaigrette</i>  Filet de colin d'Alaska Au jus Purée de brocolis Coulommiers Fruit de saison



Menus de la Semaine du 09 au 13 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Végétarien				
Radis beurre OU salade verte 	Betteraves OU Saucisson à l'ail 	FERIE - ARMISTICE 1918	Soupe de tomates OU taboulé	Chou blanc  pomme OU carotte râpé  vinaigrette 
Riz sauce curry, pois chiche, épinards 	Steak haché de bœuf au jus d'oignons		Dés de saumon sauce crème aux herbes 	Emincé de porc sauce oignons cornichon moutarde  S/P: émincé de dinde
	Chou fleur et pomme de terre		Penne semi complète  Et épinards	Carottes cumin Et boulgour 
Cantal 	Yaourt nature et sucre 		Mimolette	Petit fromage frais sucré
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau au chocolat



Menus de la Semaine du 16 au 20 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricot blanc à la marocaine <i>OU Crêpe champignon</i> Filet de poulet sauce crème aux herbes Gratin de courgettes Et pomme de terre Bûche lait mélangée Fruit de saison	Carottes râpées <i>OU endives</i> Vinaigrette Couscous, merguez aux légumes et raisins secs (semoule) Pont l'Evêque Compote de pommes allégée en sucres	Saucisson à l'ail <i>OU Mousse canard</i> Hoki sauce crème Brocolis Et riz Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Panais rémoulade aux pommes <i>OU Chou rouge</i> Sauté de veau au jus Purée de potiron Brie Cake noix de coco	Végétarien Betterave crumble de noix vinaigrette framboise et émulsion chèvre <i>OU Cœur palmier maïs</i> Coquillettes sauce fromage Tartiflette emmental Yaourt aromatisé Fruit de saison



Menus de la Semaine du 23 au 27 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Végétarien			
Mâche, betterave <i>OU endive vinaigrette</i>	Taboulé <i>OU coquillettes pesto rouge</i>	Chou rouge fromage blanc ciboulette <i>OU carotte râpée</i>	Soupe de potiron au fromage vache qui rit <i>OU Tarte 3 fromages</i>	Salade verte <i>OU macédoine</i> Vinaigrette
Saucisse campagnarde <i>S/P: Saucisse de volaille</i>	Omelette	Sauté de bœuf sauce barbecue	Macaroni semi complète sauce canard haricot blanc tomate façon bolognaise	Merlu sauce oseille
Lentilles mijotées Et carottes	Haricots verts persillés Et blé	Pomme de terre quartier avec peau		Purée d'épinard
Tomme grise	Yaourt nature et sucre	Camembert	Saint Nectaire	Petit fromage frais aromatisé
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Compote pommes et pêches allégée en sucre	Fruit de saison	Cake à la fleur d'oranger



Menus de la Semaine du 30 au 04 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Végétarien	
Poireaux <i>OU haricot vert échalote vinaigrette</i>	Endives et croutons <i>OU salade verte</i>  Vinaigrette au miel	Soupe de courgette au fromage vache qui rit <i>OU tarte aux légumes</i>	Carottes râpées  <i>OU Chou blanc</i>  vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise <i>OU mousse de canard</i>
Paupiette de veau	Sauté de porc  S/P: sauté de dinde  Sauce forestière	Parmentier de bœuf et purée de pomme de terre 	Riz  chili végétal et haricot rouge	Filet de Limande  sauce bretonne
Penne semi complète 	Petits pois mija  et boulgour 			Gratin de chou fleur
Tomme blanche	Yaourt aromatisé 	Edam 	Fromage blanc et sucre 	Bleu d'Auvergne 
Fruit de saison	Clafoutis aux pommes	Fruit de saison	Smoothie pomme banane et sirop d'érable	Fruit de saison



Menus de la Semaine du 07 au 11 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Végétarien				
 Coleslaw <i>OU betterave fromage blanc</i>	Salade iceberg <i>OU endive vinaigrette</i>	Salade de blé légumes <i>OU pomme de terre crème</i>	Soupe de légumes (carotte, navet, oignon) <i>OU crêpe champignon</i>	 Chou blanc raisin sec <i>OU carotte râpée vinaigrette</i>
 Riz Sauce butternut carotte ricotta fromage brebis	 Sauté de bœuf sauce façon orientale	 Merlu sauce estragon	Boudin noir aux pommes	 Poulet rôti Au jus
Coulommiers	 Semoule Et brocolis à l'ail	Carottes persillées Et boulgour 	 Coquillettes Et ratatouille	 Haricots beurre et Blé sauce tomate
Compote de pomme allégée en sucre	Gouda	Petit fromage blanc au lait entier et sucre	 Yaourt nature et sucre	Mimolette
	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau haricot blanc chocolat



Menus de la Semaine du 14 au 18 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Végétarien		Repas de Noël 	
Salade de pois chiche <i>OU lentilles vinaigrette</i>	Chou rouge  <i>OU salade verte</i>  vinaigrette	Soupe parmentier <i>OU pâté breton</i>	Tarte fine noix de st jacques et petits légumes	Betterave vinaigrette <i>OU pomme de terre ciboulette</i>
Colin d'Alaska  Pané au riz soufflé	Farfalles, pois chiches à la marocaine	Rôti de bœuf  sauce au thym	Cuisse de pintade  sauce pain d'épices	Saucisse de campagne  S/P: saucisse de volaille
Epinards béchamel et riz 		Petit pois et pomme de terre vapeur	Gratin dauphinois	Brocolis  Et semoule
Fromage blanc aux fruits	Edam 	Camembert	Comté 	Yaourt aromatisé  framboise
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Gateau façon financier épices de Noël	Fruit de saison



Menus de la Semaine du 21 au 25 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		 Végétarien		
Radis et beurre <i>OU carotte cèleri</i> vinaigrette  Poulet rôti  sauce aigre douce Riz semi complet  Et carottes Bûche lait mélangée Compote pomme/banane allégée en sucre	Salade risetti et légumes <i>OU saucisson à l'ail</i> Sauté de porc  S/P: sauté de dinde  Jus aux oignons Haricots verts et lentilles Petit fromage blanc au lait entier et sucre Fruit de saison	Soupe de carotte <i>OU tarte aux légumes</i> Macaronis et légumes à la mexicaine Brie Fruit de saison	Salade verte  <i>OU chou blanc</i>  vinaigrette Hoki  sauce bretonne Purée de pois cassés Yaourt nature  et sucre Gâteau au caramel	Réveillon de Noël



Menus de la Semaine du 28 décembre au 01 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Végétarien				
Salade iceberg vinaigrette <i>OU betterave fromage blanc</i> Gratin pomme de terre, et fromage tartiflette Tomme blanche Fruit de saison	Endives <i>OU poireau vinaigrette</i> Merlu  sauce crème aux herbes Cordiale de légumes Et boulgour  Yaourt aromatisé vanille  Tarte aux pommes	Coleslaw  <i>OU salade verte</i>  Vinaigrette Macaroni semi complet  sauce façon bolognaise aux lentilles vertes Pont l'Evêque  Dessert lacté gélifié au chocolat	Soupe de lentilles corail et au lait de coco <i>OU crêpe jambon emmental</i> Rôti de porc  S/P: rôti de dinde  sauce au thym Chou fleur bé  Et riz  Camembert Fruit de saison	Réveillon du Nouvel an

