

## MENUS DU 3 NOVEMBRE AU 5 DECEMBRE 2025

<p>Lundi 03/11</p> <p>Taboulé (semoule bio) </p> <p>Rôti de dinde sauce Normande</p> <p>Duo de légumes (carottes et chou-fleur)</p> <p>Pommes de terre HVE </p> <p>Fruit </p>	<p>Mardi 4/11</p> <p>Tartiflette</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse</p> <p>Madeleine</p>	<p>Jeudi 6/11</p> <p>Velouté de légumes variés </p> <p>Filet de poisson MSC sauce citro </p> <p>Riz bio </p> <p>Poêlée de petits légumes </p> <p>Compote de pommes HVE </p>	<p>Vendredi 7/11 </p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille et torsades</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit </p>
<p>Lundi 10/11 </p> <p>Coquillettes à la bolognaise végétale</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit </p>	<p>Mardi 11/11</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>Jeudi 13/11</p> <p>Velouté de poireaux </p> <p>Sauté de bœuf VBF sauce aux champignons </p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Vendredi 14/11</p> <p>Rôti de porc LR sauce moutarde </p> <p>Pommes de terre bio </p> <p>Brocolis </p> <p>Edam bio </p> <p>Crème dessert bio </p>
<p>Lundi 17/11</p> <p>Velouté de tomates </p> <p>Emincé de poulet LR sauce crème </p> <p>Trio de légumes</p> <p>Riz</p> <p>Fruit bio </p>	<p>Mardi 18/11 </p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Yaourt aromatisé bio </p>	<p>Jeudi 20/11</p> <p>Carottes râpées bio </p> <p>Rôti de bœuf froid VBF </p> <p>Coquillettes bio </p> <p>Piperade</p> <p>Fruit </p>	<p>Vendredi 21/11</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de poisson sauce crème </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Crème vanille bio </p>
<p>Lundi 24/11 </p> <p>Velouté de légumes bio </p> <p>Falafels bio </p> <p>Pommes de terre </p> <p>Carottes </p> <p>Fruit </p>	<p>Mardi 25/11 </p> <p>REPAS PRODUCTION LOCALE</p> <p>Coquillettes et jambon VPF</p> <p>Mimolette</p> <p>Gaufre Bourdon au chocolat</p>	<p>Jeudi 27/11</p> <p>Poisson pané MSC </p> <p>Légumes du bouillon (poireaux, carottes) et riz</p> <p>Fruit </p>	<p>Vendredi 28/11</p> <p>Médailillon de surimi sauce cocktail </p> <p>Emincé de poulet LR sauce barbecue </p> <p>Pommes sautées </p> <p>Compote de pommes HVE </p>
<p>Lundi 01/12</p> <p>Boulettes de bœuf VBF bio sauce tomate </p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Mardi 02/12</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Filet de poisson sauce Hollandais </p> <p>Haricots verts </p> <p>Pommes de terre</p> <p>Brownie</p>	<p>Jeudi 04/12</p> <p>Rôti de porc LR sauce brune </p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage à raclette </p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Vendredi 05/12 </p> <p>Velouté de légumes bio</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Pâtes bio sauce fromagère </p> <p>Fruit </p>



VBF : Viande  
Bovine



Certification  
environnementale



LR : issue de viande  
Label Rouge



Haute Valeur  
Environnemental



MSC : pêche  
durable



Certification  
Global.Gap

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

## MENUS DU 8 AU 19 DECEMBRE 2025

Lundi 08/12

Potage poireaux  
Emincé de poulet LR sauce  
forestière  
Pommes de terre bio  
Choux de Bruxelles

Fruit

Mardi 09/12

Steak de bœuf VBF sauce  
vassa  
Pâtes bio  
Petit fromage frais sucré

Cookie

Jeudi 11/12

Pizza au fromage  
Salade et vinaigrette  
Edam

Fruit

Vendredi 12/12

Macédoine rémoulade  
Poisson pané  
Carottes sauce blanche  
Pommes sautées

Flan au chocolat

Lundi 15/12

Parmentier végétal aux lentilles

Fromage à tartiner

Fruit

Mardi 16/12

Tarte Méditerranéenne  
Filet de poisson sauce Aurore  
Riz  
Julienne de légumes

Crème dessert bio

Jeudi 18/12

**REPAS DE NOËL**

**Pépites de volaille crème de marrons**  
**Pommes de terre sourire**  
**Petits pois**  
**Chocolat de Noël et clémentine**  
**Bûche de Noël**

Vendredi 19/12

Betteraves vinaigrette  
framboise  
Pâtes à la bolognaise VBF

Fruit bio