

# MENUS DU 3 NOVEMBRE AU 5 DECEMBRE 2025

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



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	Mardi 09/12	Jeudi 11/12	Vendredi 12/12
Potage poireaux Emincé de poulet LR sauce forestière Pommes de terre bio Choux de Bruxelles	Steak de bœuf VBF sauce vassa Pâtes bio Petit fromage frais sucré	Pizza au fromage Salade et vinaigrette Edam	Macédoine rémoulade Poisson pané Carottes sauce blanche Pommes sautées
Fruit	Cookie	Fruit	Flan au chocolat
Lundi 15/12	Mardi 16/12	Jeudi 18/12	Vendredi 19/12
Parmentier végétal aux lentilles  Fromage à tartiner  Fruit	Tarte Méditerranéenne  Filet de poisson sauce Aurore Riz Julienne de légumes  Crème dessert bio	REPAS DE NOËL  <b>Pépites de volaille crème de marrons</b> <b>Pommes de terre sourire</b> <b>Petits pois</b> <b>Chocolat de Noël et clémentine</b>  <b>Bûche de Noël</b>	Betteraves vinaigrette framboise  Pâtes à la bolognaise VBF