

MENUS DU 3 NOVEMBRE AU 5 DECEMBRE 2025

Lundi 03/11 Taboulé (semoule bio)  Rôti de dinde sauce Normande Duo de légumes (carottes et chou-fleur) Pommes de terre HVE  Fruit 	Mardi 4/11 Tartiflette Salade verte Petit suisse Madeleine	Jeudi 6/11 Velouté de légumes variés  Filet de poisson MSC sauce citro  Riz bio  Poêlée de petits légumes  Compote de pommes HVE 	Vendredi 7/11  Omelette Ratatouille et torsades Carré de l'Est Fruit 
Lundi 10/11  Coquillettes à la bolognaise végétale Fromage râpé Fruit 	Mardi 11/11 JOUR FÉRIÉ	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 moutard  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  REPAS PRODUCTION LOCALE 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 Médailillon de surimi sauce cockto  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 Potage poireaux  Emincé de poulet LR sauce forestière  Pommes de terre bio  Choux de Bruxelles Fruit 	Mardi 09/12 Steak de bœuf VBF sauce yassa  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 