



Menu du lundi 3 au 7 Novembre 2025

Lundi 3



Betteraves
vinaigrette

Nuggets de
poisson

Haricots verts

Kiri



Compote



Produit local



Viande
Françai



Bio



Volaille
française

Mardi 4



Navette au thon



Gratin de pâtes aux
légumes et emmental

Tomme

Mousse au chocolat



Jeudi 6



Carottes râpées



Saucisse de
Toulouse



Lentilles



Camembert



Fruit du moment



Vendredi 7

Menu sans viande

Potage

Hachis parmentier

Buchette

Gâteau de Savoie
crème anglaise

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 10 au 14 Novembre 2025

Lundi 10

Haricots verts
vinaigrette

Boulette d'agneau à
l'orientale



Semoule



Coulommiers



Yaourt aromatisé



Mardi 11

Féié

Féié

Féié

Féié

Féié

Jeudi 13



Triangle saint Moret



Filet de poulet



Chou-fleur/Riz

Tomme

Banane

Vendredi 14

Menu sans viande

Potage

Brandade de
poisson

Buchette

Yaourt Nature



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 17 au 21 Novembre 2025

Lundi 17



Saucisson à l'ail



Steak de veau à l'oignon



Blé à la tomate



Camembert



Fruit du moment



Mardi 18



Céleri



Sauté de porc



Haricots verts

Chanteneige



Entremet vanille



Jeudi 20



Betterave



Cordon bleu



Frites



Tomme

Ananas

Vendredi 21

Menu sans viande



Potage



Finger végétal



Brocolis/pomme de terre

Buchette



4/4 à la confiture



Produit local



Viande Française



Bio



Volaille française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 24 au 28 Novembre 2025

Lundi 24

 Salade d'endive à la mimolette

Nouveauté

 Filet de poulet au curry

 Purée d'épinard

Brie

 Yaourt aromatisé

Mardi 25

Menu sans viande

Coleslaw



 Lasagne de légumes

Vache Picon

 Ile Flottante

Jeudi 27

 Betterave vinaigrette

 Croque Monsieur à la volaille

 Salade verte

Camembert

 Fruit du moment

Vendredi 28

 Potage

 Colin sauce aurore

 Riz

 Buchette

Beignet



 Produit local



Viande Française



Bio



Volaille française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 1 au 5 décembre 2025

Lundi 1

Macédoine



Sauté de volaille
aux abricots



Semoule

Cantafrais



Liégeois Chocolat

Mardi 2



Carottes rapées



Colin sauce citron



Petit pois
/carottes

Tomme blanche



Fruit du moment

Jeudi 4



Céleri



Hachi parmentier



Salade

Emmental



Fruit du moment

Vendredi 5

Menu sans viande



Potage



Croziflette à
l'emmental

Buchette



Yaourt à boire



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 8 au 12 décembre 2025

Lundi 8



Navette au thon

Steak de veau

Haricots blanc à la
tomate

Vache qui rit



Yaourt sucré



Mardi 9

Menu sans viande

Céleri

Tarte façon pizza

Salade

Pointe de brie

Entremet chocolat

Jeudi 11

Friand



Chipolatas



Lentilles



Camembert



Fruit du moment



Vendredi 12



Potage



Dos de colin crème



riz

Buchette



Tarte Alsacienne



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne





Menu du lundi 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15

-  Carottes râpées
- Nuggets de poisson
-  Tortis
-  Camembert
- Flan caramel

Mardi 16

Repas de Noël

-  Cake a saumon
-  Filet de poulet sauce champignon
-  Pomme de terre sourire
- Fromages
-  Roulé au chocolat

Jus de
pomme
local Offert

Jeudi 18

Menu sans viande

- Endive à l'emmental
-  Paëlla végétarienne

Vendredi 19

-  Céleri rémoulade
-  Médaillon de merlu
-  Riz
- Buchette
-  Entremet vanille



 Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne