

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	 Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef 	 Potage de potiron du chef & emmental râpé		 Potage de légumes Bio du chef 	
PLAT	 Crousty de poulet & ketchup Nuggets de blé & ketchup	 Bolognaise Bolognaise de lentilles 	 Sauté de bœuf sauce Orientale Tajine de légumes d'Automne aux fruits secs 	 Pizza au cheddar	 Filet de lieu noir sauce tandoori Médaille de patate douce sauce tandoori 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Haricots beurre persillées	 Torsades Bio	 Semoule Bio	Salade verte & vinaigrette	 Purée de brocolis Bio
LAITAGE			Bûche de chèvre		 Camembert Bio
DESSERT	 Flan vanille 	 Clémentine	 Ananas	Beignet chocolat	 Poire
GOUTERS	Pain au lait & barre de chocolat Lait	 Madeleine Orange	Croissant Fromage blanc sucré	Gâteau moelleux à la fraise Yaourt aux fruits	Galette bretonne Jus de pomme

 Produit de saison

 Œufs Plein Air

 Viande bovine française

 Marine Engagée

 Appellation Origine Protégée

 Volaille française

 Plat végétarien

 Label rouge

 Indication Géographique Protégée (IGP)

 Produit local

 Haute valeur environnementale (HVE)

 Viande bovine française

 Agriculture Biologique

 Agri éthique France

 Bleu Blanc Cœur

 Région ultrapériphérique

 Appellation Origine Contrôlée

 Viande de porc français

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE		Carottes râpées à l'orange	FÉRIÉ	Potage de butternut Bio du chef & emmental râpé	MENU VÉGÉTARIEN
PLAT	Sausisse de Francfort Omelette	Filet de colin d'Alaska sauce aurore <i>Gratin américain (Pommes de terre au ketchup)</i>		Sauté de boeuf au curry <i>Curry de légumes</i>	Tarte butternut et comté
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Pommes vapeur Bio ail et persil		Riz Bio	Salade verte & vinaigrette
LAITAGE	Petit suisse Bio aromatisé				Yaourt Bio quart lait sucré
DESSERT	Clémentine	Crème dessert vanille		Ananas	Éclair au chocolat
GOUTERS	Crêpe au chocolat Jus d'ananas	Gaufrette vanille Poire		Petits beurre Lait	Sablé chocolat Clémentine



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Marine Engagée



Appellation Origine Protégée



Volaille française



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Viande bovine française



Agriculture Biologique



Agri éthique France



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



Viande de porc français



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
 Le Kiwi et le Chou-fleur



Novembre

LUNDI



MENU VÉGÉTARIEN

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE		Céleri Bio rémoulade	Potage de courgettes du chef	Potage de carottes Bio du chef et emmental râpé	Chou blanc Bio vinaigrette
PLAT	Sauté de bœuf sauce Grand-mère Palet maraîcher sauce Grand-mère	Pasta e Ceci (Pâtes Bio aux pois chiches et aux petits légumes Bio)	Filet de colin d'alaska à la Normande Blézotto à la Normande	Raclette Raclette de légumes	Hachis parmentier Parmentier de lentilles
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées et Lentilles		Gratin de chou fleur Bio et Blé Bio		Salade verte & vinaigrette
LAITAGE	Coulommiers Bio				
DESSERT	Orange	Yaourt Bio quart de lait vanille	Clémentine	Pomme	Liégeois chocolat
GOUTERS	Palet breton Compote sans sucre ajouté	Galette aux céréales Pomme	Brioche Poire	Quatre-quart Banane	Gaufre liégeoise Jus de raisin



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Marine Engagée



Appellation Origine Protégée



Volaille française



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Viande bovine française



Agriculture Biologique



Agri éthique France



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



Viande de porc français

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



ENTREE	 Chou rouge Bio aux pommes		 Potage de potiron Bio du chef	 Carottes râpées Bio vinaigrette	 Potage Dubarry du chef et emmental râpé
PLAT	 Nuggets de poisson & ketchup <i>Nuggets de blé & ketchup</i>	 Sauté de bœuf aux 4 épices <i>Palet de patate douce aux 4 épices</i>	 Gratin de pâtes au jambon <i>Gratin de pâtes aux champignons</i>	 Lasagnes Epinards Ricotta chèvre	 Filet de lieu noir aux herbes <i>Risotto de butternut au thym</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Courgettes persillées et Pommes vapeur	 Semoule Bio		 Salade verte Bio & vinaigrette	 Riz Bio
LAITAGE		Brie			
DESSERT	 Riz au lait	 Orange	 Pomme	Tarte Normande	Clémentine
GOUTERS	Biscuit à la pomme Pomme	Gaufrette vanille Banane	Moelleux citron Lait	Pompon au chocolat Yaourt aromatisé	Pain au lait Petit suisse sucré

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Marine Engagée

Appellation Origine Protégée

Volaille française

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Viande bovine française

Agriculture Biologique

Agri éthique France

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

Viande de porc français

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	  Chou blanc Bio vinaigrette balsamique	 Potage de potimarron du chef et emmental râpé	  Potage crécy Bio du chef et emmental râpé		 Salade automnale (pomme, carotte)
PLAT	   Omelette gratinée	 Sauté de porc sauce Vallée d'Auge <i>Galette pois chiche emmental sauce Vallée d'Auge</i> 	  Filet de limande sauce basquaise <i>Piperade aux œufs durs</i>	  Sauté de boeuf sauce tomate <i>Boulettes de soja sauce tomate</i> 	  Bolognaise <i>Bolognaise de lentilles</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Haricots verts Bio  et  Blé Bio	Piperade de légumes et  Semoule	Courgettes et  Riz	Torsades Bio et emmental râpé 
LAITAGE				Yaourt Bio sucré 	
DESSERT	  Crème dessert chocolat	 Clémentine	 Brunoise de fruits et coulis exotique	 Poire	Flan pâtissier
GOUTERS	 Madeleine Orange	Galette bretonne Jus de pomme	Pain au chocolat  Banane 	BN chocolat Compote sans sucre ajouté	 Biscuit moelleux à la fraise Pomme



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

ENTREE	Potage de haricots verts Bio du chef et emmental râpé		Potage de légumes Bio du chef		Chou blanc mimolette
PLAT	Cordon bleu Croc fromage	Estouffade de bœuf au poivre Steak haché végétal sauce poivre	Tartiflette Tartiflette légumes	Pasta saumon à la crème et aux petits légumes Pasta cheese	Tarte au fromage
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées et Lentilles	Brocolis Bio et Boulgour Bio	Salade verte & vinaigrette		Julienne de légumes Bio
LAITAGE		Carré de l'est		Yaourt Bio aromatisé	
DESSERT	Clémentine	Banane	Mousse au chocolat	Pomme	Ile flottante
GOUTERS	Sablé au chocolat Compote sans sucre ajouté	Petits beurre Jus d'ananas	Crêpe Orange	Croissant Lait	Moelleux abricot Banane

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Marine Engagée

Appellation Origine Protégée

Volaille française

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Viande bovine française

Agriculture Biologique

Agri éthique France

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

Viande de porc français

LUNDI

MARDI



MENU VÉGÉTARIEN

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Carottes râpées Bio aux raisins		Potage de potiron Bio du chef et emmental râpé	 Repas de Noël 	Potage de brocolis du chef et emmental râpé
PLAT	Sauté de bœuf sauce buffalo <i>Boulettes végétales rôties sauce buffalo</i>	Tortilla	Chili con carne <i>Chili sin carne</i>		Lasagnes à la bolognaise <i>Lasagnes de légumes</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Ratatouille	Riz		Salade verte & vinaigrette
LAITAGE		Yaourt Bio Quart de Lait sucré			
DESSERT	Velouté aux fruits	Orange	Ananas		Crêpe Bio au sucre
GOUTERS	Croquants à la noix de coco Fromage blanc aux fruits	Madeleine Banane	Palet breton Compote sans sucre ajouté	Moelleux au citron Jus de raisin	Pompon cœur cacao Orange

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Marine Engagée

Appellation Origine Protégée

Volaille française

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Viande bovine française

Agriculture Biologique

Agri éthique France

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

Viande de porc français



Décembre

LUNDI



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 21 AU 25 DECEMBRE 2024

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

**VACANCES
SCOLAIRES**

MARDI



MENU VÉGÉTARIEN

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE		Salade coleslaw Bio	Potage de légumes Bio du chef et emmental râpé	Crispy carottes (Rondelles de carottes panées)	
PLAT	Saucisse de Francfort Omelette	Quiche aux légumes	Parmentier de colin d'Alaska (purée Bio) Parmentier de lentilles	Pasta Poutine (Farfalles, égréné de bœuf, oignons frits, mozzarella et sauce Brune) Pasta Poutine végétarienne	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Chou fleur persillé et Pommes vapeur	Salade verte & vinaigrette		
LAITAGE	Petit suisse aromatisé Bio				
DESSERT	Orange	Clémentine	Moelleux du chef aux pommes et sirop d'érable	Banane	
GOUTERS	Biscuit moelleux au chocolat Petit suisse aux fruits	Pain au lait Poire	Sablés Lait	Galette aux céréales Jus d'ananas	



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Marine Engagée



Appellation d'origine Protégée



Volaille française



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Viande bovine française



Agriculture Biologique



Agri éthique France



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande de porc français

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Chou rouge aux pommes	 Potage Dubarry Bio du chef & emmental râpé 	 Carottes râpées au citron	FÉRIÉ
PLAT	 Crousty de poulet & ketchup <i>Croc fromage & ketchup</i>	 Tortellonis Bio mozzarella sauce Napolitaine 	 Filet de lieu noir a à la crème <i>Quenelles natures à la crème</i> 	 Sauté de bœuf sauce cameline (raisins secs et amandes) <i>Gratin de patate douce aux épinards, raisins secs et amandes</i> 	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes noisettes et Haricots verts		Julienne de légumes et Riz	 Patate douce Bio et Pommes vapeur persillées Bio 	
LAITAGE	Coulommiers				
DESSERT	Poire 	Donut's au sucre	 Banane 	Clémentine 	
GOUTERS	Pain au lait & barre de chocolat  Pomme	Madeleine  Clémentine	Croissant Fromage blanc sucré	Gâteau moelleux à la fraise Petit suisse aux fruits	