


Menus du 3 au 7 novembre 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves rouges vinaigrette ●● Cordon bleu ●● Epinard à la crème et semoule ● Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ●● Gratin de pâtes au fromage ● Salade verte ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ●● Effiloché de porc tex Mex ●● Lentilles cuisinées ● Fromage ●● Ile flottante aux amandes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Soupe de potiron ●● Filet de poisson sauce citron ●● Pommes vapeur et brocolis ● Fromage blanc sucré

Menus du 10 au 14 novembre 2025

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> ●● Jambon grillé sauce barbecue ● Macaronis ● Fromage ● Fruit de saison 			<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade verte et dés d'Edam ●● Tortilla ● Salade verte ● Compote poires 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Poisson sauce chorizo ●● Semoule et choux fleurs ● Fromage ●● Quatre-quarts

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus


- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 17 au 21 novembre 2025

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> Salade aux noix Colombo de lentilles corail Riz créole Fromage blanc au sucre 	<ul style="list-style-type: none"> Wok de mini penne aux légumes Et au porc Fromage Fruit de saison 		 <ul style="list-style-type: none"> La poutine Salade verte Cheddar Le pudding des chômeur 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté crécy Filet de poisson sauce citron Pommes vapeur Yaourt au caramel

Menus du 24 au 28 novembre 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Escalope viennoise Haricots verts Fromage Moelleux abricots 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne de volaille Salade verte Fromage Petit suisse sucré 		<ul style="list-style-type: none"> Velouté saint germain Quiche au fromage Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Wraps de crudité et crème ail fine herbes Filet de poisson sauce homardine Riz pilaf Yaourt sucré

*pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, origan.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée





☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 1 au 5 décembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Roulé napolitain Haricots rouges façon rougail Boulgour Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Galette saucisse Pommes sautées Fromage Compote de pommes 		<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives mimosa Sauté de veau marengo Penne Fromage blanc aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette de poisson à l'ancienne Pommes de terre Fromage Fruit de saison

Menus du 8 au 12 décembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> Semoule aux pois chiches Légumes tajine Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté butternut Paëlla au poulet au poulet Yaourt sucré 		<p>Afrique du sud</p>  <ul style="list-style-type: none"> Sambal de maquereau Le Bobotie Potatoes Cobbler aux fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Carbonara de poisson Tortis et brocolis Fromage blanc à la rhubarbe

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée








☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 15 au 19 décembre 2025

lundi 15

-   Salade américaine
-  Emincé de poulet au caramel
-  Carottes cuisiné
-  Yaourt abricots

mardi 16






-   Flan à la sarladaise
-  Salade verte
-  Fromage
-   Ananas au sirop

mercredi 17

jeudi 18

-   Burger de Noël
 -   Potatoes
 -  Clémentines
 -   Dessert de Noël
- 
- 

vendredi 19

-  Velouté de légumes
-   Tortilla à la portugaise
-  Salade verte
-  Petit suisse



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, œuf
-  Produit laitier
-  Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.