









Menus de novembre



LUNDI 2

Salade  mimolette,
ciboulette
Brandade de poisson
Yaourt 
au sucre de canne



MARDI 3

Pain 
Carottes râpées aux olives
Bœuf au paprika
 
Spirales ½ complet 
Chèvre
Compote pomme/poire 



JEUDI 5

Soupe de potimarron
pommes de terre 
Rôti de porc automnal
 
Poêlée campagnarde
Saint Nectaire 
Pomme 






VENDREDI 6

Endive aux noix et
emmental
Boulgour façon
mexicain 
(boulgour, oignons,
poivrons, passata, ail,
haricots rouge, maïs
Petits-suisse
Banane 


LUNDI 9

Salade fermière
(pommes de terre,
saucisson à l'ail, pâté de
campagne, oignons,
cornichons, tomates
Sauté de poulet au miel
Julienne de légumes
Emmental  / Poire 



MARDI 10

Pain 
Palmier en salade  (cœurs
de palmier, maïs, pommes,
tomates)
Dos de cabillaud  épice
Semoule complète 
Cantal 
Onctueux chocolat

JEUDI 12

Allumettes au fromage
Pois chiches au curry et à
la crème de coco 
(pois chiches, lait de
coco, oignons, tomate,
curry, cumin, ciboulette)
Riz
Mandarine

VENDREDI 13

Soupe poireaux/pommes
de terre 
Filet mignon  à la
crème et moutarde
Duo haricots
Vache qui rit
Raisin



LUNDI 16

Céleri rémoulade
Omelette aux herbes
Printanière de légumes
Clémentine
Yaourt aromatisé





MARDI 17

Pain 
Mélimélo de mâche
Tartiflette
(reblochon) 
Kiwi 



JEUDI 19

MENU A THEME : LEGUMES ANCIENS
betteraves râpées de couleur
(chioggia, jaune, blanche)
Mirepoix de légumes oubliés
(rutabaga, panais, topinambour,
carottes de couleur, cumin,
gingembre)
Navarin de mouton  au jus
Camembert 
Tarte normande



VENDREDI 20

Soupe de chou-fleur violet
Saucisse fumée Hénaff 
Lentilles vertes 
Petit pont l'évêque 
Pomme 




LUNDI 23

Frisée aux croûtons
Spaghettis ½ complet 
Bolognaise
Yaourt aromatisé noix de
coco 



MARDI 24

pain 
Salade alsacienne 
(oignons, chou, saucisses de
Strasbourg, tomates, pommes
de terre, persil)
Dés de saumon sauce indienne
Brocolis / champignons vapeur
Fromage blanc aux fruits



JEUDI 26

Soupe de pois cassés
Rissoto de potimarron 
(potimarron,
champignons, oignons, riz
½ complet, paprika,
moutarde)
Fourme d'Ambert 
Clémentine 

VENDREDI 27

Salade niçoise 
(œufs, olives, haricots
verts, thon, tomates,
pommes de terre
Haché de veau
Petit pois / carottes 
Ananas

LUNDI 30

Soupe aux moules
Sauté de porc au
camembert et aux pommes
Mélange 4 céréales 
Banane 



Subventionné dans le cadre du
programme de l'Union européenne
à destination des écoles



Un ou plusieurs produits
sont issus de
l'agriculture biologique



Produits issus
de l'agriculture
biologique



Appellation
d'origine
contrôlée



Viande
d'origine
française



Pêche
durable




Menus de décembre




MARDI 1

Pain 
Salade d'avocat 
(avocat, salade, brie, tomates)
Dos de colin 
sauce chorizo
Blé 
Yaourt aromatisé fruits des bois 


JEUDI 3

Champignons à la crème
Cassoulet maison
Mimolette
Compote de Pomme fraise 




VENDREDI 4

Salade de maïs
Potée de chou vert aux lentilles corail et aux noix (oignons, carottes, chou vert, lentilles corail, noix)
Comté 
Pomme 

LUNDI 7

Taboulé  (semoule complète, olives, poivrons, tomates, oignons, citrons)
Omelette à la tomate et au gruyère
Poêlée du marché
Flan vanille



MARDI 8

Pain 
Soupe de légumes d'hiver
Boulettes de bœuf sauce toscane
Quinoa 
Edam
Poire 

JEUDI 10

Toast au chèvre
Rôti de dindonneau en sauce
Purée verte épinard pommes de terre
Mousse au chocolat

VENDREDI 11

Salade au parmesan (salade, tomates, ciboulette, parmesan)
Tagliatelles ½ complète 
Carbonara
Orange 

LUNDI 14

Pâté de campagne cornichons
Gratin de chou-fleur 
(chou-fleur, pommes de terre, dés de jambon, gruyère râpé)
Saint Nectaire 
Kiwi 

MARDI 15

Pain 
Endive au bleu d'auvergne 
(endives, pommes, tomates, bleu d'auvergne 
Pain de thon
Ratatouille
Riz
Liégeois au café

JEUDI 17

REPAS DE NOËL



VENDREDI 18

Soupe à l'oignons fromage fondu
Curry de carottes aux amandes
Brie
Crème onctueuse caramel