

MENUS

DU 03 NOVEMBRE AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI 03 NOVEMBRE 2025

Pain & Mâche, mimolette, ciboulette

Poisson du jour aux petits légumes
& Riz pilaf 

Cocktail de fruits

MARDI 04 NOVEMBRE 2025

Pain & Betteraves au brie 

Bœuf aux carottes (VOF) 
& Pommes de terre vapeur

Fruit de saison bio

JEUDI 06 NOVEMBRE 2025

Pain bio & Soupe poireaux/pommes
de terre 

Tajine de légumes  & Semoule
complète bio

Yaourt au lait entier bio

VENDREDI 07 NOVEMBRE 2025

Pain bio & Endives aux pommes et
aux noix 

Rôti de porc au thym (VOF-BBC)
& Tortis ½ complète bio

Edam & Compote pomme poire bio

LUNDI 10 NOVEMBRE 2025

Pain & Toast au chèvre 

Curry de carottes aux amandes 

Crème dessert vanille bio

MARDI 11 NOVEMBRE 2025

FERIE

JEUDI 13 NOVEMBRE 2025

Pain bio & Soupe de potimarron
pommes de terre 

Noix de veau pâtissière au jus
(VOUE) & Duo d'haricots 

Flan au caramel

VENDREDI 14 NOVEMBRE 2025

Pain bio & Palmier en salade 

Sauté d'agneau en sauce (VOUE)
& Petits pois et carottes bio

Fromage blanc aux fruits

LUNDI 17 NOVEMBRE 2025

Pain & Crème Dubarry 

Sauté de porc automnal (VOF-BBC)
& Boulgour bio

Gouda & Fruit de saison bio

MARDI 18 NOVEMBRE 2025

Pain & Carottes râpées aux olives 

Tartiflette maison (VOF) & Salade
verte bio

Yaourt aromatisé

JEUDI 20 NOVEMBRE 2025

Pain bio & Allumette au fromage

Poisson du jour façon terre/mer 
& Mélange pommes de terre,
brocolis et champignons

Tomme blanche & Fruit de saison bio

VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025

Pain bio & Salade d'édam 

Dhal de lentilles corail 
& Riz

Compote pomme banane bio

LUNDI 24 NOVEMBRE 2025

Pain & Salade fermière 

Poisson du jour sauce citron
& Légumes au four

Petits suisses sucrés & Fruit de
saison bio

MARDI 25 NOVEMBRE 2025

Menu : Les légumes anciens et
oubliés
Pain & Carottes râpées de couleurs

Mijoté de veau au topinambour 
& Purée de panais 

Compote de coing

JEUDI 27 NOVEMBRE 2025

Pain bio & Soupe de pois cassés 

Risotto de potimarron 

Yaourt à la noix de coco la ferme de
Train Bihan

VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025

Pain bio & Coleslaw

Bœuf au paprika (VOF)
& Purée de pommes de terre 

Buchette lait vache/chèvre & Fruit de
saison bio

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur
/ # : Pêche durable /  : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale / VOUE : Viande
origine Union Européenne



MENUS DU 01 DECEMBRE AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI 01 DECEMBRE 2025

Pain & Cœur de palmier en salade **bio.**
Omelette à la tomate **bio.**
& Coquillettes ½ complète bio
Fromage blanc à la vanille

MARDI 02 DECEMBRE 2025

Pain & Mais au chèvre **bio.**
Couscous au poulet (VOF) et
merguez (VOUE) **bio.** & Semoule
complète bio
Fruit de saison bio

JEUDI 04 DECEMBRE 2025

Pain bio & Salade Alsacienne **bio.**
Saumon sauce poireaux
& Mélange 4 céréales bio
Liégeois à la vanille sauce caramel

VENDREDI 05 DECEMBRE 2025

Pain bio & Soupe à l'oignon
/emmental **bio.**
Haché de veau au poivre (VOUE)
& Poêlée de légumes
Compotes de pomme bio &
Spéculoos

LUNDI 08 DECEMBRE 2025

Pain & Macédoine au brie **bio.**
Gratin de pâtes (VOF) **bio.**
Fruit de saison bio

MARDI 09 DECEMBRE 2025

Pain & Betteraves au sésame **bio.**
Saucisse fumée (VOF) & Lentilles
vertes à la moutarde **bio.**
Yaourt au caramel la ferme de Traon
Bihan

JEUDI 11 DECEMBRE 2025

Pain bio & Salade mexicaine **bio.**
Potée de chou vert aux lentilles
corail et aux noix **bio.**
Yaourt au sucre de canne bio

VENDREDI 12 DECEMBRE 2025

Pain bio & Soupe de carotte
pommes de terre **bio.**
Poulet fafa (VOF) **bio.** & Printanière
de légumes
Petits suisses sucrés & Fruit de
saison bio

LUNDI 15 DECEMBRE 2025

Pain & Endive à l'emmental **bio.**
Chili de légumes **bio.**
& Riz rouge
Mousse au chocolat

MARDI 16 DECEMBRE 2025

Pain & Soupe de légumes d'hiver **bio.**
Chou-fleur, pommes de terre et
jambon en gratin (VOF) **bio.**
Saint Nectaire AOP & Fruit de
saison bio

JEUDI 18 DECEMBRE 2025

REPAS DE NOËL

VENDREDI 19 DECEMBRE 2025

Pain bio & Haricots verts en salade **bio.**
Boulettes de bœuf sauce Toscane
(VOF) **bio.** & Blé bio
Fromage blanc aux fruits

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc
Cœur / # : Pêche durable / **bio.** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale /
VOUE : Viande origine Union Européenne

JOYEUSES
FÊTES