



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR					
PLAT DU JOUR	Saucisse de Francfort <i>Nems de légumes</i>	Curry de légumes	Filet de hoki sauce Normande	Jambon Blanc <i>Omelette gratinée</i>	Hachis parmentier (Purée Bio) <i>Parmentier de poisson</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Riz Bio	et Semoule Bio	Coquillettes & râpé	Salade verte & vinaigrette
LAITAGE DU JOUR	Coulommiers Bio	Edam	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Fromage fondu
DESSERT DU JOUR	Compote p/fraise	Beignet pomme	Clémentine		Liégeois vanille
GOÛTERS	Galette aux céréales Lait Orange	Sablé Flan chocolat Banane	Petit beurre Velouté aux fruits Kiwi	Pain et barre de chocolat Yaourt sucré Pomme	Pain au lait Fromage blanc Clémentine

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

Sauce du chef

Pêche responsable

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 24 au 28 Novembre 2025



Novembre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR				
PLAT DU JOUR	 Filet de saumon sauce tomate	 Sauté de bœuf sauce forestière <i>Galette lentilles boulgour sauce forestière</i>	 Lasagnes à la bolognaise <i>Lasagnes de légumes</i>	 Velouté de potiron
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de courgettes Bio et Pommes de terre Bio	 Semoule Bio et Chou fleur Bio persillé	 Salade verte Bio & vinaigrette	 Haricots verts Bio et Blé Bio
LAITAGE DU JOUR	Fromage blanc	Fromage à tartiner	Petit suisse sucré	Camembert
DESSERT DU JOUR	Éclair au chocolat	Velouté aux fruits		 Sémoule au lait
GOÛTERS	Pain et pâte à tartiner Petit suisse aromatisé Orange	Moelleux au chocolat Lait Banane	Pain et Fromage fondu Compote Clémentine	Croissant Yaourt sucré Compote
				Gaufrette chocolat Fromage blanc Jus d'orange

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

Sauce du chef

Pêche responsable

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 01er au 05 Décembre 2025

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



MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Carottes râpées vinaigrette			
PLAT DU JOUR	Nuggets de blé et ketchup	Filet de colin sauce citron	Sauté de porc sauce Vallée d'Auge <i>Galette pois chiche emmental sauce Vallée d'Auge</i>	Sauté de boeuf sauce basquaise <i>Boulettes de soja sauce basquaise</i>	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de chou fleur Bio  et Pommes vapeur Bio	Courgettes Bio  et Riz Bio	Haricots verts  et Blé	Purée de pommes de terre Bio	
LAITAGE DU JOUR	Tomme blanche		Emmental Bio	Carré de l'est	
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Flan pâtissier	Banane	Mousse au chocolat	
GOÛTERS	Sablés chocolat Flan vanille Orange	Pain au lait Yaourt sucré Banane	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc Pomme	Marbré chocolat Lait Clémentine	Pain et fromage à tartiner Velouté aux fruits Jus de raisin



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Produit de saison



Viande bovine française



Produit local



Volaille française



Œufs Plein Air



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Protégée (AOP)



Indication Géographique Protégé (IGP)



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Recette du chef



Sauce du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



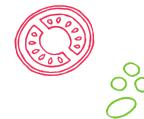
Pêche responsable



Plat végétarien



Haute valeur environnementale (HVE)



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 08 au 12 Décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR				
PLAT DU JOUR	 Émincé de poulet sauce pizzaïolo <i>Filet de colin sauce pizzaïolo</i>	 Steak haché au poivre <i>Steak haché végétal sauce poivre</i>	 Filet de hoki sauce Dijonnaise	 Tortilla gratinée
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées et Lentilles	Chou fleur Bio  et Semoule Bio	Gratin de courgettes Bio  et Boulgour Bio	Haricots verts et Torsades
LAITAGE DU JOUR	 Edam Bio	 Pyrénées	 Fromage blanc	 Camembert Bio
DESSERT DU JOUR	Flan chocolat	Donut's au sucre	 Poire	 Ile flottante
GOÛTERS	Brioche Fromage blanc Jus de pomme	Pain et confiture Yaourt sucré Clémentine	Madeleine Petit suisse Orange	Pain et fromage à tartiner Compote Banane
				Gaufrette vanille Lait nature kiwi

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

Sauce du chef

Pêche responsable

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade Coleslaw Bio		Velouté de potiron		Carottes râpées Bio vinaigrette
PLAT DU JOUR	Tarte au fromage	Chili con carne <i>Chili sin carne</i>	Sauté de porc au curry <i>Galette lentilles boulghour sauce curry</i>		Lasagnes de saumon
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille et Pommes vapeur persillées	Riz Bio	et  Gratin de brocolis Bio et Farfalles Bio	<b>REPAS DE NOËL</b> 	
LAITAGE DU JOUR		Petit suisse sucré			Fromage à tartiner
DESSERT DU JOUR	Moelleux au chocolat	Clémentine	Semoule au lait		Banane
GOÛTERS	Sablés chocolat Flan caramel Orange	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc Banane	Pain au lait Yaourt sucré Pomme	Fourré chocolat Petit suisse Jus de raisin	Pain et beurre Lait Clémentine

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Oeufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

Sauce du chef



Pêche responsable

Produit local

Volaille française



Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 22 au 26 Décembre 2025

VACANCES  
SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



MENU VÉGÉTARIEN

ENTREE DU JOUR

PLAT DU JOUR

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

LAITAGE DU JOUR

DESSERT DU JOUR

GOÛTERS

PéChe Responsable



Filet de merlu sauce tomate

Quiche aux légumes

Carottes râpées Bio vinaigrette



Raclette  
Raclette végétarienne

FÉRIÉ

Velouté poireau et pommes de terre



Parmentier de poisson (purée Bio)

Petits pois carottes

Purée de patate douce



Petit suisse aromatisé Bio

Emmental Bio



Clémentine

Tarte normande



Orange

Mimolette



Banane



Pain et confiture

Croissant

Petit beurre

Madeleine

Yaourt sucré

Petit suisse

Fromage blanc

Lait

Orange

Banane

Compote

Clémentine

Agriculture Biologique



Viande de porc français



Œufs Plein Air



Appellation Origine Protégée (AOP)



Recette du chef

Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégé (IGP)



Sauce du chef

Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Région ultrapériphérique (RUP)



Pêche responsable



Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Crêpe au fromage			Carottes râpées au citron
PLAT DU JOUR	 Sauté de bœuf sauce paprika <i>Filet de hoki sauce paprika</i> 	 Falafels sauce marelgo 	 Crusty de poulet et ketchup <i>Nuggets de poisson et ketchup</i> 		
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts Bio et Pommes vapeur persillées Bio	Frites	Pommes pins	FÉRIÉ	Riz aux petits légumes
LAITAGE DU JOUR	Coulommiers		Gouda Bio		 Petit suisse aromatisé Bio
DESSERT DU JOUR	 Liégeois chocolat	 Kiwi	Orange		
GOÛTERS	Petits beurre Riz au lait Clémentine	Pain & pâte à tartiner Lait Banane	Pain au lait Yaourt sucré Poire		Moelleux chocolat Fromage blanc Pomme



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Produit de saison



Viande bovine française



Produit local



Volaille française



Œufs Plein Air



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Protégée (AOP)



Indication Géographique Protégé (IGP)



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Recette du chef



Sauce du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Pêche responsable



Plat végétarien



Haute valeur environnementale (HVE)