



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

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



Novembre



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR				Salade coleslaw Bio	
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	Gratin de chou fleur 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 Protégée (IGP)



Sauce du chef



Pêche responsable



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR			Carottes râpées vinaigrette 	Velouté de potiron 	
PLAT DU JOUR	 Filet de saumon sauce tomate	 Sauté de bœuf sauce forestière <i>Galette lentilles boulghour sauce forestière</i> 	 Lasagnes à la bolognaise <i>Lasagnes de légumes</i> 	  Tortellonis Bio tomate et mozzarella sauce Napolitaine	 Filet de merlu aux herbes 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de courgettes Bio et  Pommes de terre Bio	 Semoule Bio et  Chou fleur Bio persillé	 Salade verte Bio & vinaigrette	 Tortellonis Bio tomate et mozzarella sauce Napolitaine	 Haricots verts Bio et  Blé Bio
LAITAGE DU JOUR	Fromage blanc	Fromage à tartiner	Petit suisse sucré	Camembert	Brie
DESSERT DU JOUR	Éclair au chocolat	Velouté aux fruits			 Semoule 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 Protégée (IGP)



Sauce du chef



Pêche responsable



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat 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>	 Bolognaise Bolognaise de thon
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	 Torsades Bio et râpé
LAITAGE DU JOUR	Tomme blanche		 Emmental Bio	Carré de l'est	Yaourt sucré
DESSERT DU JOUR	 Clémentine	Flan pâtissier	Banane 	 Mousse au chocolat	Ananas 
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



Œufs Plein Air



Appellation Origine Protégée (AOP)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Sauce du chef



Pêche responsable



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



Décembre



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 08 au 12 Décembre 2025

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

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	 Filet de lieu sauce crème
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées et Lentilles	 Chou fleur Bio et Semoule Bio	 Gratin de courgettes Bio et Boulgour Bio	Haricots verts et Torsades	 Riz Bio
LAITAGE DU JOUR	 Edam Bio	Pyrénées	Fromage blanc	 Camembert Bio	Petit suisse sucré
DESSERT DU JOUR	Flan chocolat	Donut's au sucre	Poire	Ile flottante	Clémentine
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 Protégée (IGP)



Sauce du chef



Pêche responsable



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



Décembre



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025

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

LUNDI



















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	  Salade Coleslaw Bio		  Velouté de potiron	 REPAS DE NOËL 	 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 boulgour sauce curry</i>		 Lasagnes de saumon
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille et Pommes vapeur persillées	 Riz Bio	 et  Gratin de brocolis Bio et Farfalles Bio		
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



Œufs Plein Air



Appellation Origine Protégée (AOP)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Sauce du chef



Pêche responsable



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR			Carottes râpées Bio vinaigrette		
PLAT DU JOUR	Filet de merlu sauce tomate	Quiche aux légumes	Raclette Raclette végétarienne		Parmentier de poisson (purée Bio)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Purée de patate douce			
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio	Emmental Bio			Mimolette
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Tarte normande	Orange		Banane
GOÛTERS	Pain et confiture Yaourt sucré Orange	Croissant Petit suisse Banane	Petit beurre Fromage blanc Compote		Madeleine Lait Clémentine



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Sauce du chef



Pêche responsable



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

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

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Crêpe au fromage		FÉRIÉ	Carottes râpées au citron
PLAT DU JOUR	 Sauté de bœuf sauce paprika <i>Filet de hoki sauce paprika</i> 	 Falafels sauce marengo 	 Crousty de poulet et ketchup <i>Nuggets de poisson et ketchup</i> 		 Filet de colin sauce provençale 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts Bio et  Pommes vapeur persillées Bio	Frites	Pommes pins		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



Œufs Plein Air



Appellation Origine Protégée (AOP)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Sauce du chef



Pêche responsable



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien