Menu : lundi 2 novembre au 18 décembre 2026

Lundi 02 / 11 / 2026	Mardi 03 / 11 / 2026	Jeudi 05 / 11 / 2026	Vendredi 06 / 11 / 2026
- Potage tomate vermicelle - pâte carbonara - pâtes fusilis bio mayennaise - fromage camembert perrette - Pommes bio	- Macédoine de légumes mayonnaise - pizza végétale - Salade verte - fromage emmental bio - crème dessert chocolat maison	- Carottes râpées - Escalope de dinde mayennaise - Pomme de terre rissolé - fromage brie label rouge - fromage blanc bio nature	- Céleri rémoulade - Chipolatas de porc - Lentilles vertes BIO mayennaise - fromage chevre bio - cookies aux pépites de chocolat
Lundi 09 / 11 / 2026	Mardi 10 / 11 / 2026	Jeudi 12 / 11 / 2026	Vendredi 13 / 11 / 2026
- Betterave cube oeuf dur - Emince de dinde à l'ancienne - Riz pilaf de camargue bio - Comté AOP* - Raisins blanc	- Salade de riz avocat et thon - omelette fromage au vcc - Ratatouille - fromage - Compote de pomme HVE	- Mousse de foie - rôti de dinde - Haricots verts persillés - fromage brie bio - Bananes -bio	- Carottes râpées au maïs et au jambon - filet de lieu à la tomate - Pomme vapeur - fromage - crème brulée BIO maison
Lundi 16 / 11 / 2026	Mardi 17 / 11 / 2026	Jeudi 19 / 11 / 2026	Vendredi 20 / 11 / 2026
- Potage crême Dubarry - Chipolatas de porc - petit pois bio - fromage chevre bio - Semoule au chocolat maison	- Tartine mexicaine - Dos de cabillaud - Riz pilaf de camargue IGP - fromage emmental bio - fromage blanc bio nature	- Saucisson à l'ail - galette vegetarien flocon avoine fromage - pomme de terre grenaille au four - fromage fol épi - Pomme caramel beurre salé	- Salade verte fromagère - Rôti de porc - Haricots beurre persillés - fromage camembert perrette - Rose des Sables -
Lundi 23 / 11 / 2026	Mardi 24 / 11 / 2026	Jeudi 26 / 11 / 2026	Vendredi 27 / 11 / 2026
- Oeufs mayonnaise G - Quiche maison au fromage - batavia - douceur d'anjou bio - yaourt brassé fruits rouge bio	- Salade d'endives jambon fromage - boeuf bourguignon label - Semoule couscous bio - fromage brie bio - crème dessert nutella maison	- Carottes râpée oeufs dur - croziflets savoyard maison - batavia - fromage chevre bio - Clémentine	- Potage de légumes - Pilon de poulet grillé label - Purée de carotte maison - fromage - cookies aux pépites de chocolat
Lundi 30 / 11 / 2026	Mardi 01 / 12 / 2026	Jeudi 03 / 12 / 2026	Vendredi 04 / 12 / 2026
- Betterave cube en salade - rôti de dinde - pâtes fusilis bio mayennaise - fromage brie bio - Compote de pomme HVE	- Toast lardons emmental - Poisson à la crème de poivrons - Gratin de choux fleurs bio - fromage saint paulin de craon - crème dessert façon carambar maison	- Potage de légumes - nuggets de legumes végétales maison - Pomme de terre rissolé - fromage Trappe de la coudre - Quatre quart	- Rillette de porc - Sauté de porc curry - Purée de patate douce - fromage fol épi - Pommes bio
Lundi 07 / 12 / 2026	Mardi 08 / 12 / 2026	Jeudi 10 / 12 / 2026	Vendredi 11 / 12 / 2026
- Potage de légumes - pâte carbonara - pâtes fusilis bio mayennaise - fromage camembert perrette - fromage blanc bio nature	- Oeufs mayonnaise thon - pizza végétale - Poêlée de légumes bretonne - fromage emmental bio - crème dessert nutella maison	- Carottes râpées - Blinis aux légumineuses - - pomme de terre grenaille au four - fromage saint paulin de craon - Clémentine	- pâté de campagne - Saumon grillé au four - Riz pilaf de camargue bio - fromage tome des epies BIO - Quatre-quarts marbré maison
Lundi 14 / 12 / 2026	Mardi 15 / 12 / 2026	Jeudi 17 / 12 / 2026	Vendredi 18 / 12 / 2026
- Potage de légumes - Escalope de dinde mayennaise - Semoule couscous bio - fromage camembert perrette - crème dessert café maison	- Salade pomme de terre /mais/saucisse de strasbourg - Filet de poisson frais - Poelée de légumes d'automne - fromage fol épi - Pommes bio	- repas de noel	- Carottes râpées au cervelas - Sauté de porc curry - pâtes fusilis bio mayennaise - fromage le pigray bio - créme vanille maison bio

produit locaL fait maison produit bio

produit label rouge

produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

produit issu d'une exploitation à haute valeur environnementale