



<u>LUNDI : 02/11/2026</u> Carottes râpées/olives Cordon bleu de volaille  (ketchup) et ses Pdt rissolées Velouté fruix	<u>LUNDI : 09/11/2026</u> Escalope de dinde viennoise (U.E) sce crème, haricots verts et country cubes Camembert Pomme	<u>LUNDI : 16/11/2026</u> Filet de poulet  sce crème et sa jardinière de légumes Emmental BIO  Cake Marbré au chocolat
<u>MARDI : 03/11/2026</u> Mignonin de veau à l'emmental (U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule Vache qui rit BIO  Raisins	<u>MARDI : 10/11/2026</u>  Betteraves rouges/olive Omelette  sce fromage, coquillettes et gruyère râpé Tarte au flan	<u>MARDI : 17/11/2026</u> Jambon fumé (chaud)  sce crème, petits pois carottes et purée de Pdt Fromage à tartiner « Mme Loik » Clémentines
<u>JEUDI : 05/11/2026</u> Macédoines de légumes/tomate Jambon blanc , tortis et gruyère râpé Crème dessert caramel	<u>JEUDI : 12/11/2026</u> Potage tomate/vermicelles Steak haché  sce Ketchup et ses frites Compote de pomme	<u>JEUDI : 19/11/2026</u> Pizza royale  et sa laitue Crème dessert au chocolat <u>Briquette de jus de pomme</u>
<u>VENDREDI : 06/11/2026</u> Meunière de poisson  sce beurre blanc, carottes rondelles et Pdt rosti Gouda Eclair au chocolat	<u>VENDREDI : 13/11/2026</u> Nuggets de poisson (U.E) sce tomate et son riz aux petits légumes Kiri BIO  Muffins pépites de chocolat	<u>VENDREDI : 20/11/2026</u> Crêpe fromage Tortis à la carbonara saumon et petits légumes  et gruyère râpé Yaourt aromatisé aux fruits

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

**Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)*



LUNDI : 23/11/2026



Chausson pané à la sauce tomate et fromage (U.E)
sauce tomate, jeunes carottes et Pdt sautées

St Moret BIO 
Tarte aux pommes

LUNDI : 30/11/2026



Oeufs durs/mayo/tomate

Carbonade Flamande  et ses frites
Yaourt à boire à la fraise

LUNDI : 07/12/2026



Emincé de poulet  sauce rôtie, gratin de courgette à la tomate et Pdt sautées
Fromage à tartiner ail et fines herbes
Banane

MARDI : 24/11/2026

Duo de crudités/tomate

Chipolatas  sauce ketchup, coquillettes et gruyère râpé

Petits suisses aux fruits BIO 

MARDI : 01/12/2026

Burger de veau (U.E) sauce crème, petits pois et purée de Pdt

Fromage à tartiner « Petit croq lait BIO » 
Clémentines

MARDI : 08/12/2026

Laitue/Mais

Saucisse de Strasbourg (ketchup) , tortis et gruyère râpé
Fromage blanc sucré

JEUDI : 26/11/2026

Rôti de dinde  sauce moutarde, ratatouille et semoule
Mimolette
Salade de fruits frais

JEUDI : 03/12/2026

Filet de poisson pané  sauce tomate, dés de carottes et riz blanc
Edam BIO 
Cookie géant au chocolat

JEUDI : 10/12/2026

Potage tomate/vermicelles

Brochette de poisson meunière  sauce froide crème/ciboulette et ses pommes forestines
Brownie au chocolat

VENDREDI : 27/11/2026

Potage aux légumes/vache qui rit
Lasagne au saumon (U.E) et sa laitue
Beignet au chocolat

VENDREDI : 04/12/2026

Quiche aux légumes

Jambon Blanc  (ketchup) et ses Pdt rôti
Crème dessert vanille

VENDREDI : 11/12/2026



Croq au fromage (U.E) sauce tomate, brocolis fleurette et semoule
Kiri BIO 
Beignet à la pomme

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

**Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)*



LUNDI : 14/12/2026

Aiguillettes de poulet crousty (U.E) sœ crème, haricots verts et
riz blanc
Cantal jeune
Muffins chocolat

MARDI : 15/12/2026

Salade mélangée
Ravioli (U.E) et gruyère râpé
Petits filous aux fruits

JEUDI : 17/12/2026

REPAS DE NOEL



VENDREDI : 18/12/2026

Cheeseburger (U.E) sœ ketchup et ses country cubes
Délice de camembert
Clémentines

