

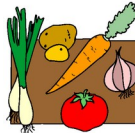


du 10 au 14 novembre 2025

	LUNDI 10/11	MARDI 11/11	JEUDI 13/11	VENDREDI 14/11
ENTRÉE 	Salade Marco Polo		Repas Végétarien Potage	Salade de lentilles
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de porc aux pruneaux <i>« Produits issus des circuits courts »</i> Chou fleur persillé <i>« Produits locaux »</i>	Férié	Chili végétarien Riz	Filet de poisson sauce homardine <i>« Produits issus de la pêche durable »</i> Blé aux légumes
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>		Tomme Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	Crème vanille <i>BIO</i>
DESSERT 	Banane <i>BIO</i>		Pâtisserie <i>BIO</i>	Salade de fruits <i>BIO</i>








du 17 au 21 novembre 2025

	LUNDI 17/11	MARDI 18/11	JEUDI 20/11	VENDREDI 21/11
ENTRÉE 	Macédoine de thon « Produits issus de la pêche durable »	Repas Végétarien Taboulé « Produits locaux »	Potage	Chou blanc emmental jambon
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de dinde aux champignons « Produits issus des circuits courts » « viandes françaises »	Tarte à la tomate Haricots verts	Lasagne bolognaise « Produits issus des circuits courts » « viandes françaises » Salade verte « Produits locaux »	Filet de poisson sauce homardine « Produits issus de la pêche durable » Blé aux légumes
GARNITURE 	Pâtes			
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « Produits locaux »	Saint Paulin	Tomme Pur Perche « Produits locaux »	Crème dessert vanille Pur Perche « Produits locaux »
DESSERT 	Banane <i>BIO</i>	Compote <i>BIO</i>	Fruits au sirop <i>BIO</i>	Moelleux au chocolat crème anglaise <i>BIO</i>

Bon Appétit 








du 24 au 28 novembre 2025

	LUNDI 24/11	MARDI 25/11	JEUDI 27/11	VENDREDI 28/11
ENTRÉE 	Salade de haricots verts	Radis au beurre	Repas Végétarien Chou rouge vinaigrette <i>BIO</i>	Carottes râpées <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de porc Marengo « <i>Produits issus des circuits courts</i> » Carottes vapeur « <i>Produits locaux</i> »	Dos de colin coco/curry « <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Riz	Tartiflette végétarienne Salade verte	Bolognaise <i>Viandes françaises</i> » Spaghettis
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Yaourt aromatisé citron « <i>Produits locaux</i> »	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Emmental AOP à la coupe	Tomme Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »
DESSERT 	Fruit frais <i>BIO</i>	Compote biscuit	Mangue au sirop	Eclair au chocolat



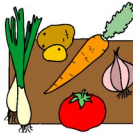



du 1er au 05 décembre 2025

	LUNDI 01/12	MARDI 02/12	JEUDI 04/12	VENDREDI 05/12
ENTRÉE 	Betteraves à la Feta <i>BIO</i>	Menu Végétarien Œufs durs mayonnaise <i>BIO</i>	Potage	Macédoine <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Bœuf bourguignon « viandes françaises » <i>BIO</i>	Tortellini sauce tomate Salade verte	Sauté de dinde à l'indienne « Produits issus des circuits courts » Boulgour	Filet de poisson sauce crevettes « Produits issus de la pêche durable » Brocolis <i>BIO</i>
GARNITURE 	Pommes vapeur « Produits locaux »			
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « Produits locaux »	Cabrette <i>BIO</i>	Fromage blanc <i>BIO</i>	Tomme Pur Perche « Produits locaux »
DESSERT 	Fruit frais <i>BIO</i>	Compote biscuit <i>BIO</i>	Crêpes sauce chocolat	Banane <i>BIO</i>








du 08 au 12 décembre 2025

	LUNDI 08/12	MARDI 09/12	JEUDI 11/12	 VENDREDI 12/12
ENTRÉE 	Taboulé	Menu Végétarien Pâté de campagne <i>« viandes françaises »</i> <i>« Produits locaux »</i>	Croque Monsieur	Duo de chou et carottes <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Bœuf braisé sauce tomate <i>BIO</i> <i>« viandes françaises »</i> Carottes légumes frais <i>« Produits locaux »</i>	Carbonara végétarienne Spaghettis	Filet de poisson <i>« Produits issus de la pêche durable »</i> Riz aux légumes	Echine de porc ½ sel <i>« Produits issus des circuits courts »</i> <i>« viandes françaises »</i> Lentilles <i>BIO</i> <i>« Produits locaux »</i>
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Tomme Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	Camembert Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	Yaourt nature <i>« Produits locaux »</i>	Comté AOP
DESSERT 	Clémentine	Fruit frais <i>BIO</i>	Pêche au sirop	Fruit frais <i>BIO</i>



du 15 au 19 décembre 2025

	LUNDI 15/12	MARDI 16/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
ENTRÉE 	Salade Strasbourgeoise	Repas Végétarien Carottes râpées <i>BIO</i>	Repas de Noël Tresse de volaille aux poireaux	Chou rouge vinaigrette <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de porc aux champignons « Produits issus des circuits courts »	Flan de légumes / coulis de pommes de terre douces	Sot-l'y-laisse de dinde sauce marrons champignons	Filet de poisson sauce beurre blanc « Produits issus de la pêche durable »
GARNITURE 	Brocolis <i>BIO</i> « Produits locaux »	Riz	Pommes forestines	Blé aux légumes
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « Produits locaux »	Tomme Pur Perche « Produits locaux »	Babybel <i>BIO</i>	Crème vanille <i>BIO</i>
DESSERT 	Clémentine	Compote	Bûchette pâtissière Chocolat de Noël	Salade de fruits