



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 GARNITURE 	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
FROMAGE ou LAITAGE DESSERT 	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> » Banane <i>BIO</i>		Tomme Pur Perche « <i>Produits locaux</i> » Pâtisserie <i>BIO</i>	Crème vanille <i>BIO</i> Salade de fruits <i>BIO</i>

Bon Appétit



du 17 au 21 novembre 2025

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

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
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

Bon Appétit



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 « <i>viandes françaises</i> » <i>BIO</i> Pommes vapeur « <i>Produits locaux</i> »	Tortellini sauce tomate Salade verte	Sauté de dinde à l'indienne « <i>Produits issus des circuits courts</i> » Boulgour	Filet de poisson sauce crevettes « <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Brocolis <i>BIO</i>
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Cabrette <i>BIO</i>	Fromage blanc <i>BIO</i>	Tomme Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »
DESSERT 	Fruit frais <i>BIO</i>	Compote biscuit <i>BIO</i>	Crêpes sauce chocolat	Banane <i>BIO</i>

Bon Appétit



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

Bon Appétit



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 GARNITURE 	Sauté de porc aux champignons « <i>Produits issus des circuits courts</i> » Brocolis <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> »	Flan de légumes / coulis de pommes de terre douces Riz	Sot-l'y-laisse de dinde sauce marrons champignons Pommes forestines	Filet de poisson sauce beurre blanc « <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Blé aux légumes
FROMAGE ou LAITAGE DESSERT 	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> » Clémentine	Tomme Pur Perche « <i>Produits locaux</i> » Compote	Babybel <i>BIO</i> Bûchette pâtissière Chocolat de Noël	Crème vanille <i>BIO</i> Salade de fruits

Bon Appétit