



Du 03 au 07
novembre 2025



LUNDI

Chou blanc /Pommes de
terre

Blanquette de veau à
l'ancienne

Riz long

Mousse au chocolat

MARDI

"Menu alternatif"

Carottes au citron

Lentilles façon
"bolognaise"

Yaourt nature sucré

JEUDI

Velouté de poireaux et
pommes de terre

Chipolatas 

Epinards cantadou ail et
fines herbes

Saint Paulin portion

Fruit

VENDREDI

Salade piemontaise

Filet de poisson sauce oseille

 Carottes sautées fraîches

Brie

Fruit

LUNDI

Maquereau à
l'escabèche

Sauté de veau
forestière

Purée

Saint Nectaire

Fruit

MARDI

FERIE

JEUDI

"Menu alternatif"

Céléri rémoulade

Chili végétal

Riz sun set (tomate)

Babybel 

Pomme au four cassonad

VENDREDI

Tarte au fromage 

Poisson du jour sauce crème
safranée

Ecrasée de butternut

Coulommiers

Petits suisses aux fruits

*Local 

*Fait maison 





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 17 au 21
novembre 2025

Salade verte et maïs

Emincé de bœuf coco
citronnelleLentilles  

Brie

Fromage blanc aux fruits

"Menu alternatif"Velouté de légumes de
saison

Oeufs "cocotte "

Epinards à la crème

 Chanteneige

Fruit

Choux blanc mimolette

Filet de poisson sauce lait
de coco Poêlée de légumes de
saison

Yaourt nature sucré

Gâteau basque 

Pomme fruit et thon en salade

Sauté de poulet au caramel

 Pâtes fraîches "hélices"

Edam

Crème dessert chocolat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

"Menu alternatif "

Potage

Lasagne de légumes

Salade verte

Kiri

Fruit

Céleri rave frais en salade

Emincé de kebab

Pomme de terre sautées

Pont l'évêque

Entremet caramel beurre
saléSalade de mâche,
betteraves et orangeTajine d'agneau
Semoule

Yaourt nature sucré

Salade de fruits

Salade de pâtes tricolores

Filet de poisson du jour sauce
crèmePoireaux à la béchamel
gratinés

Brie coupe

Fruit

Du 24 au 28
novembre 2025



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Du 01 au 05
décembre 2025

Salade verte et chèvre
Sauté d'agneau aux olives
Gratin dauphinois
Yaourt nature sucré



Carottes râpées
vinaigrette à l'orange
Omelette aux fines
herbes
Pomme de terre sautées
Coulommiers
Compote pomme cassis

" Menu alternatif"
Potage de butternut

Pizza provençale 

Salade verte
Kiri
crème dessert vanille

Haricots vert et échalotes
Jambon braisé
Carotte jaunes
Vache qui rit 
Fruit

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Du 08 au 12
décembre 2025

Coleslaw
Colombo de porc
Semoule
Brie
Pêche aux amandes et
coulis de fruits



" Menu alternatif"

Potage de légumes
  Haricots blancs
Riz long grain
Buchette de lait de
mélange
Fruit

Salade verte et maïs
Rôti de bœuf (*RAV Nouvelle
Aquitaine*) et son jus
Blettes à l'italienne
Yaourt nature sucré
Cake à l'ananas

Salade de blé
Filet de poisson du jour
sauce beurre citronné
Epinard à la crème
Emmental
Fruit



*Local



*Fait maison 



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Du 15 au 19
décembre 2025

Potage de potiron

Boudin noir

Haricot vert persillé

Mimolette coupe



Tourteau fromager

REPAS DE NOËL

"Menu alternatif"

Carotte râpées

Lentilles blondes façon
méridionale

Penne

Petit suisses nature sucré

Taboulé

Poisson du jour sauce beurre
citronné

Carottes sautées à l'orange

Camembert

Fruit



*Local



*Fait maison

Bio

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 05 au 09
janvier 2025

Salade verte et
emmental

Chipolatas

Purée de pois cassés

Saint Bricet

Buffet de compote

"Menu alternatif"

Potage

Riz à l'espagnol

Haricot plats

Emmental à la coupe

Fruit

Salade d'agrumes

Sauté de boeuf et son jus
parfumé

Légumes basquaise

verre de lait

Galette des rois

Salade de pomme de terre
échalote mayonnaise

Poisson du jour en sauce

Carottes fraîches sautées

Fromage

Fruit

2025

Happy
New Year



*Local



*Fait maison

Bio



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



" Menu alternatif "

Salade, maïs

Poireau vinaigrette

Salade de pâtes et mimolette

Sauté d'agneau à l'ail noir

Kefta de volaille

Lamelle de gigas à l'américaine

Crème de châtaignes

Haricots blancs

Poêlée de légumes

Hachis Parmentier aux légumes

Bleu brique

Cantal

Poëllée de bâtonnets de légumes

Salade verte

Du 12 au 16
janvier 2025

Bio

Yaourt aromatisé



Moelleux chocolat banane



Fromage

Compote pomme mangue



Kiri

Fruit

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne - cornichon

Pissaladière



Betterave mimosa

" Menu alternatif "

Filet de poisson blanc sauce aurore

Jamboneau

Bœuf sauce piquante

Velouté de potiron

Chou fleur en gratin

Purée de crécy

Omelette

Riz créole



Fromage de brebis

Camembert

Pomme de terre sautées

Du 19 au 23
janvier 2025

Tomme noire

Fruit

Fruit

Coulommiers

Fruit

Liégeois au chocolat

*Local



*Fait maison



Bio

