



7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé



Semaine 45 du lundi 3 novembre au vendredi 7 novembre 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---------------------------------|----------|----------------------------|--|
| Salade vendéenne | Taboulé | | Salade d'automne | Cervelas |
| Chaudron de carottes BIO à l'orange des sorcières | Macédoine de légumes | | Crêpe au fromage | Salade lorette <small>mâche, betteraves BIO</small> |
| Hachis parmentier ensorcelé au butternut * | Emincés de dinde sauce barbecue | | Palet montagnard + ketchup | Filet de poisson meunière MSC + sauce tartare |
| - | Blé CE2 | | Haricots verts CE2 | Riz BIO |
| Mimolette des fantômes pré-découpée | Madame Loïk BIO | | Brie | Emmental pré-découpé |
| Gâteau au chocolat des vampires | Fruit de saison | | Purée de pommes pêches | Entremets caramel |
| Fruit de saison | Crème au caramel | | Liégeois vanille | Fruit de saison |



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats communs



7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé



Semaine 46 du lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|-------|----------|---|---|
| Duo de crudités | | | | Crêpe au fromage |
| Salade piémontaise © <small>Pdt CE2, jambon, œuf CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small> | | | Potage aux 6 légumes + croûtons | |
| Aiguillettes de poulet sauce coco | | | Tartiflette aux lardons © * <small>Pdt CE2</small> | Bœuf bourguignon |
| Carottes BIO au beurre | | | - | Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts CE2, poivron, oignons</small> |
| Petit suisse sucré x1 | | | Camembert | Fromage |
| Kiwi | | | Purée de pommes BIO | Chou à la vanille |
| Gouda | | | Coupelle de fruits au sirop | |
| | | | | |



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats
communs




Origine U.E.



7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé



Semaine 47 du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025

|  LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|-----------------------------------|----------|---|--------------------------------------|
| Carottes rapées vinaigrette | Surimi macédoine | | Pâté de foie © | Poireaux vinaigrette |
| Crêpe aux champignons | Taboulé | |  Salade coleslaw <small>Chou blanc, carotte BIO, mayonnaise</small> | Salade de maïs et de cœur de palmier |
| Tortilla d'omelette | Emincés de dinde sauce aux épices | |  Riz BIO au poulet façon carbonara * | Filet de colin MSC sauce citron |
|  Julienne de légumes <small>carottes BIO, choux fleurs, céleri, carottes jaunes</small> | Butternut au paprika | | - Plat complet | Gratin de choux fleurs et de pdt CE2 |
| Emmental pré-découpé | Brie | | Petit moulté ail et fines herbes | Coulommiers |
| Fruit de saison | Riz au lait | | Purée de pomme fraise | Yaourt aromatisé |
| Fromage blanc sucré | Fruit de saison | | Mousse au citron | Fruit de saison |



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
com
m



7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé



Semaine 48 du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--------------------------------------|----------|---|---|
| Salade d'agrumes | Salade vitaminée | | Salade chinoise | Pizza au fromage |
| Salade d'automne <small>petit CE2, macédoine, tomate, champignons, pomme, vinaigrette</small> | Salade de betteraves BIO et feta AOP | | Mortadelle © | Duo de crudités <small>Carottes BIO, céleri, vinaigrette</small> |
| Emincés de dinde à la crème | Filet de lieu MSC sauce curry | | Quenelles natures sauce forestière | Hachis végétarien * <small>Egrainés végétaux BIO</small> |
| Boullgour CE2 | Poêlée de carottes BIO | | Gratin dauphinois <small>Pdt CE2</small> | - Plat complet |
| Gouda pré-découpé | Petit suisse sucré x1 | | Chanteneige BIO | Camembert |
| Purée pomme banane | Barre bretonne | | Flan gélifié au chocolat | Fruit de saison |
| Entremets pistache | Fruit de saison | | Pêche au sirop | Yaourt sucré |



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats complets





7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé

Semaine 49 du lundi 1 décembre au vendredi 5 décembre 2019



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Coquillettes monégasques | Salade méditerranéenne | | Salade américaine | Samoussa au poulet |
| Duo de carottes BIO et de maïs | Céleri crème curry et moutarde à l'ancienne | | Cervelas © | Demi pamplemousse |
| Falafels | Filet de poisson meunière MSC + citron | | Coude rayé | Saucisse de Francfort sauce orientale © |
| Purée de patate douce | Riz BIO | | Sauce crème et jambon © | Semoule CE2 |
| Brie | St Paulin pré-découpé | | Buchette de chèvre | Yaourt sucré |
| Purée de pomme abricot | Fruit de saison | | Fruit de saison | Gateau marbré maison |
| Entremets praliné | Crème à la vanille | | Poire au sirop | Gouda |



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats com





7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé



Semaine 50 du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

| | | | | |
|--|---|--|---------------------------|----------------------------|
| Salade indienne | Salade jurassienne | | Salade pondichéry | Feuilleté aux champignons |
| Carottes rapées BIO vinaigrette | Taboulé | | Velouté de légumes verts | Macédoine de légumes |
| Gratin de volaille et coquillettes BIO * | Omelette CE2 sauce à la diable | | Blanquette de poisson MSC | Lentilles CE2 à l'indienne |
| - | Haricots verts CE2 sauce maître d'hôtel | | Pommes vapeur CE2 | Riz BIO |
| Plat complet | | | | |
| Petit suisse aromatisé x1 | Carré de l'est | | Gouda pré-découpé | Vache picon |
| Fruit de saison | Coupelle de fruits au sirop | | Purée de fruits BIO | Fruit de saison |
| Flan gélifié au caramel | Fromage blanc sucré | | Semoule au lait | Fromage blanc aromatisé |



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats
com
no





7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé



Semaine 51 du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|----------|---|---|
| Salade bohème | Carottes à l'indienne | | Salade de fonds d'artichaut | Mortadelle © |
| Trio de légumes <small>Carotte BIO, céleri, betterave, vinaigrette</small> | Salade piémontaise végétarienne <small>pdt CE2, œuf CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small> | | Croisillon de Noël | Salade composée <small>riz BIO, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vinaigrette</small> |
| Steak haché sauce ketchup | Tarte aux légumes salade verte CE2 * | | Aiguillettes de poulet sauce des lutins | Emincés de dinde sauce charcutière |
| Blé CE2 | - | | Pommes noisettes | Batonnière de légumes <small>carottes BIO, courgettes, oignons, haricots, beurre, brocolis</small> |
| St Paulin pré-découpé | Petit moulé nature | | Tomme blanche du père Noël | Fromage |
| Purée pomme abricot | Fruit de saison | | Bûche de Noël | Fruit de saison |
| Entremets vanille | Yaourt sucré | | Mousse au citron | Abricots au sirop |



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats communs





7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé



Semaine 52 du lundi 22 décembre au vendredi 26 décembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Risoni au thon | Persillade de bœuf | | | Salade des tropiques |
| Céleri remoulade | Duo de choux <small>chou blanc CE2, chou rouge, vinaigrette</small> | | | Nems aux légumes |
| Tartiflette végétarienne salade verte * <small>Pât CE2</small> | Filet de merlu MSC sauce niçoise | | | Emincés de dinde sauce américaine |
| - Plat complet | Riz BIO | | | Poêlée de légumes d'hiver <small>choux fleurs, navets, carottes BIO, poireaux, haricots verts</small> |
| Samos | Gouda pré-découpé | | | Emmental pré-découpé |
| Fruit de saison | Crème au caramel | | | Gateau maison à la vanille |
| Yaourt à la vanille | Purée pomme fraise | | | Yaourt aromatisé |



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats communs



7561 VF - Hauts d'Anjou CHAMPIGNE validé



Semaine 1 du lundi 29 décembre au vendredi 2 janvier 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|----------|-------|--|
| Salade lorette | Taboulé breton | | | Salade armor |
| Pizza au fromage | Saucisson à l'ail © | | | Duo de crudités Céleri, carottes BIO, vinaigrette |
| Aiguillettes de poulet sauce échalotes | Filet de poisson meunière MSC + sauce tartare | | | Steak haché BIO sauce fromagère |
| Nouilles de riz aux légumes BIO | Purée de pommes de terre | | | Frites |
| Buchette de chèvre | Brebis crème | | | Yaourt sucré |
| Fruit de saison | Ananas au sirop | | | Fruit de saison |
| Crème à la vanille | Riz au lait | | | Brie |



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats communs