Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 2 novembre 2026 au 6 novembre 2026

Lundi

Feuilleté au fromage

Nuggets de poisson

Gratin de brocoli et pomme de terre

Brie

Poire bio

Mardi

Salade d'endives halloween

Emincé de dinde Label Rouge sauce crème

Poêlée butternut, champignons

Tomme noire

Entremet tapioca au potiron



Mercredi

Chou rouge vinaigrette à la dijonnaise

Cubes de saumon à la crème

Riz complet

Edam Bio

Salade de fruits exotiques au sirop (ananas, pêche, mangue, melons, raisin, papaye, jus passion)

Jeudi

Carottes râpées bio vinaigrette pamplemousse

Far normand au camembert

Salade batavia BIO et vinaigrette

Fromage blanc et sucre

Pomme Bio

VEGGIE MENU

Vendredi

Macédoine de légumes vinaigrette

Rôti de bœuf Bio au romarin

Coquillettes au beurre

Cantal AOP

Orange Bio

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

BIO Ce2 HVE IGP Label Rouge Local MSC RUP STG TDF ASC GAP Com AOC AOP BBC

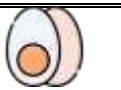
Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 2 novembre 2026 au 6 novembre 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Feuilleté au fromage	4;20	Salade d'endives halloween	1;20;23	Chou rouge vinaigrette à la dijonnaise	1;23	Carottes râpées bio vinaigrette pamplemousse	1;23	Macédoine de légumes vinaigrette	1;23
Nuggets de poisson	4;17;20;23;25	Emincé de dinde Label Rouge sauce crème	20	Cubes de saumon à la crème	20;25	Far normand au camembert	20;24	Rôti de bœuf Bio au romarin	
Gratin de brocoli et pomme de terre	4;20	Poêlée butternut, champignons	20	Riz complet	20	Salade batavia BIO et vinaigrette	1;23	Coquillettes au beurre	4;20
Brie	20	Tomme noire	20	Edam Bio	20	Fromage blanc et sucre	20	Cantal AOP	20
Poire bio		Entremet tapioca au potiron	20;24	Salade de fruits exotiques au sirop (ananas, pêche, mangue, melons,		Pomme Bio		Orange Bio	

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.
Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja
													

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 9 novembre 2026 au 13 novembre 2026

Lundi

Betteraves cubes Bio vinaigrette

Gigot d'agneau jus au thym

Purée de pomme de terre bio

Chanteneige

Pomme Bio

Mardi

Radis noir râpé sauce fromage blanc

Omelette nature

Boulgour à la tomate

Carré croc'lait bio

Eclair au chocolat

VEGGIE MENU

Mercredi

Salade de riz bio (maïs, olive, tomate)

Escalope de porc au jus d'oignons

Gratin de courgettes à la béchamel

Petit suisse nature et sucre

Panacotta agrumes coco

Jeudi

Céleri rave râpé crème de ciboulette

Emincé de dinde Label Rouge sauce crème

Riz créole aux champignons forestiers

Yaourt brassé fromagerie des chêmes et sucre

Purée de pomme Bio rhubarbe

Vendredi

Salade de haricots beurre aux échalotes

Brandade de poisson

Salade batavia BIO et vinaigrette

Timalo bio

Banane

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

BIO Ce2 HVE IGP Label Rouge Local MSC RUP STG TDF ASC GAP Com AOC AOP BBC fabriqué sur la cuisine

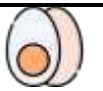
Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 9 novembre 2026 au 13 novembre 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Betteraves cubes Bio vinaigrette	1;23	Radis noir râpé saucefromage blanc	1;20;23	Salade de riz bio (mais,olive,tomate)	1;23	Céleri rave râpé crème de ciboulette	16;20;23;24	Salade de haricots beurre aux échalotes	1;23
Gigot d'agneau jus au thym	20	Omelette nature	20;24	Escalope de porc au jus d'oignons		Emincé de dinde Label Rouge sauce crème	20	Brandade de poisson - pc	4;20;25
Purée de pomme de terre bio	20	Boulgour à la tomate	4	Gratin de courgettes à la bechamel	4;20	Riz créole aux champignons forestiers	1;20	Salade batavia BIO et vinaigrette	1;23
Chanteneige x 1	20	Carré croc'lait bio x1	20	Petit suisse nature et sucre	20	Yaourt brassé fromagerie des chênes et sucre	20	Timalo bio	20
Pomme Bio		Eclair au chocolat	4;20;24;26	Pannacotta agrumes coco	20	Purée de pomme Bio rhubarbe		Banane	

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.
Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja
													

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 16 novembre 2026 au 20 novembre 2026

Lundi

Chou-fleur vinaigrette persillée

Aiguillette de poulet pané

Torti

Munster AOP

Clémentines

Mardi

Salade piémontaise sans viande

Filet de lieu à l'huile d'olive et jus de citron

Haricots verts à l'ail et au persil

Chanteneige

Pomme Bio

Mercredi

Betteraves cubes Bio vinaigrette

Sauté de veau Marengo

Printanière de légumes (Petit pois, pdt, haricots verts, jeune carotte, oignon)

Cantal AOP

Riz au lait à la vanille

Jeudi

Carottes râpées bio vinaigrette

Croziflette Savoyarde

Salade batavia BIO et vinaigrette

Petit suisse aux fruits

Banane

Vendredi

Emincé de chou blanc et vinaigrette au sésame

Tortis sauce bolognaise végétal

Yaourt nature sucré

Purée Bio de pomme

VEGGIE MENU

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

BIO Ce2 HVE IGP Label Rouge Local MSC RUP STG TDF ASC GAP Com AOC AOP BBC

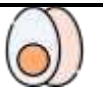
Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 16 novembre 2026 au 20 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur vinaigrette persillée 1;23	Salade piémontaise sans viande 23;24	Betteraves cubes Bio vinaigrette 1;23	Carottes râpées bio vinaigrette 1;23	Emincé de chou blanc et vinaigrette au sésame 3
Aiguillette de poulet pané 4	Filet de lieu à l'huile d'olive et jus de citron 25	Sauté de veau Marengo	Croziflette Savoyarde 4;20;24	Tortis sauce bolognaise végétal 4;20
Torti 4;20	Haricots verts à l'ail et au persil 20	Printanière de légumes (Petit pois, pdt, riv, jeune carotte, oignon) 20	Salade batavia BIO et vinaigrette 1;23	Yaourt nature sucré 20
Munster AOP 20	Chanteneige x 1 20	Cantal AOP 20	Petit suisse aux fruits 20	Purée Bio de pomme
Clémentines X2	Pomme Bio	Riz au lait à la vanille 20	Banane	

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.
Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja
													

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 23 novembre 2026 au 27 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots coco en persillade	Feuilleté au fromage	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de navet pomme bio vinaigrette au miel	Salade de pâtes tricolore
Nuggets de poulet et dosette ketchup	Pennes aux fèves, courgettes, tomate, parmesan	Emincé de dinde jus basilic	Filet de colin sauce à la noix de muscade	Rôti de veau bio sauce paprika
Julienne de légumes	Mimolette	Purée de pomme de terre et betterave	Riz aux petits légumes	Chou-fleur béchamel
Fromage blanc et sucre	Orange Bio	Fromage vache picon	Yaourt brassé fromagerie des chêmes et sucre	Pont l'évêque AOP
Raisin rose	VEGGIE MENU	Purée de pomme	Moelleux citron	Banane



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

BIO Ce2 HVE IGP Label Rouge Local MSC RUP STG TDF ASC GAP Com AOC AOP BBC fabriqué sur la cuisine

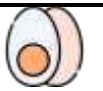
Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 23 novembre 2026 au 27 novembre 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Haricots coco en persillade	1;23	Feuilleté au fromage	4;20	Carottes râpées bio vinaigrette	1;23	Salade de navet pomme bio vinaigrette au miel	1;23	Salade de pâtes tricolore	1;4;23
Nuggets de poulet et dosette ketchup	4	Pennes aux fèves, courgettes, tomates parmesan - pc	4;20	Emincé de dinde jus basilic	16;20	Filet de colin sauce à la noix de muscade	20;25	Rôti de veau bio sauce paprika	20
Julienne de légumes nature	16	Mimolette	20	Purée de pomme de terre et betterave	20	Riz aux petits légumes	16	Chou fleur béchamel	4;20
Fromage blanc et sucre	20	Orange Bio		Fromage vache picon x1	20	Yaourt brassé fromagerie des chêmes et sucre	20	Pont l'évêque AOP Mater 1/20- Primaire 1/12- Adulte 1/12	20
Raisin rose				Purée de pomme		Gâteaux	4;20;2		

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.
Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja
													

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 30 novembre 2026 au 4 décembre 2026

Lundi

Salade de lentilles

Sauté de poulet Label Rouge sauce colombo

Gratin d'épinards

Yaourt nature et sucre

Orange Bio

Mardi

Chou rouge brunoise de mangue et vinaigrette agrumes

Volaille émincé kébab nature

Blé à la tomate

Carré président

Purée Bio de pomme



Mercredi

Carotte bio vinaigrette

Rôti de bœuf bio au jus

Poêlée de haricots verts et pommes de terre

Edam Bio

Crème dessert chocolat

Jeudi

Céleri râpé vinaigrette vierge

Nouilles sautées aux légumes croquants

Timalo bio

Poire bio

VEGGIE MENU

Vendredi

Chou-fleur sauce cocktail

Filet de hoki sauce à la ciboulette

Farfalle au beurre

Pont l'évêque AOP

Banane

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

BIO Ce2 HVE IGP Label Rouge Local MSC RUP STG TDF ASC GAP Com AOC AOP BBC fabriqué sur la cuisine

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 30 novembre 2026 au 4 décembre 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Salade de lentilles	1;16;23	Chou rouge brunoise de mangue et vinaigrette agrumes		Betteraves vinaigrette moutardée à l'ancienne	1;23	Céleri râpé vinaigrette vierge	1;16;23	Chou fleur sauce cocktail	4;16;23;24;25
Sauté de poulet Label Rouge sauce colombo	20;23	Volaille émincé kébab nature		Rôti de boeuf bio au jus		Nouilles sautées aux légumes croquants	4;19;26	Filet de hoki sauce à la ciboulette	1;20;25
Gratin d'épinards	4;20	Blé à la tomate	4	Poelée de haricots verts et pommes de terre	20	Timalo bio	20	Farfalle au beurre	4;20
Yaourt nature et sucre	20	Carré président x1	20	Edam Bio	20	Poire bio		Pont l'évêque AOP Mater 1/20- Primaire 1/12- Adulte 1/12	20
Orange Bio		Purée Bio de		Crème dessert chocolat	20;26				

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.
Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja
													

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 7 décembre 2026 au 11 décembre 2026

Lundi

Carottes râpées bio vinaigrette pamplemousse

Rôti de veau bio au jus

Petits pois carotte

Chanteneige

Riz au lait caramel

Mardi

Betteraves cubes Bio vinaigrette

Nuggets de poulet et dosette ketchup

Potatoes

Yaourt nature sucré

Poire bio

Mercredi

Salade de pomme de terre bio mayonnaise

Filet de hoki et son citron frais

Achard de légumes

Petit suisse nature et sucre

Clémentines

Jeudi

Poireau en vinaigrette

Rôti de dinde label rouge au romarin

Blé

Gouda

Mangue en cube

Vendredi

Salade d'endives vinaigrette

Omelette nature et sauce crème ail et fromage Italien

Pommes de terre bio vapeur

Mimolette

Mousse au chocolat

VEGGIE MENU

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

BIO Ce2 HVE IGP Label Rouge Local MSC RUP STG TDF ASC GAP Com AOC AOP BBC

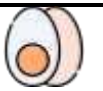
Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 7 décembre 2026 au 11 décembre 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Carottes râpées bio vinaigrette pamplemousse	1;23	Betteraves cubes Bio vinaigrette	1;23	Salade de chou fleur vinaigrette au paprika	1;23	Céleri rave râpé crème de ciboulette	16;20; 23;24	Salade d'endives vinaigrette	1;23
Rôti de veau bio au jus		et dosette ketchup	4	Filet de hoki et son citron frais	25	Rôti de dinde label rouge au romarin		Omelette nature et sauce crème ail et fromage Italien	20;24
Petits pois carottes nature		Dip potatoes		Achard de légumes - acc		Blé	4;20	Pommes de terre bio vapeur	20
Chanteneige x 1	20	Yaourt nature sucré	20	Petit suisse nature et sucre	20	Gouda x1	20	Mimolette	20
Pomme Bio		Poire bio		Clémentines X2		Mangue en cube		Mousse au chocolat	20

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.
Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja
													

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 14 décembre 2026 au 18 décembre 2026

Lundi

Carottes râpées bio vinaigrette

Sauté de dinde au Chaource

Julienne de légumes

Chanteneige

Semoule au lait caramel

Mardi

Haricots verts en salade

Tortis sauce lentilles tomates et fromage râpé

Yaourt brassé fromagerie des chêmes et sucre

Clémentines

VEGGIE MENU

Mercredi

Salade batavia, beaufort noix

Sauté de veau sauce pain d'épices

Pommes pin

Edam Bio

Sapin en chocolat



Jeudi

Coleslaw

Jambon braisé sauce viande

Purée de pomme de terre et petits pois

Fromage vache picon

Gâteau marbré



Vendredi

Betterave saint Moret et son toast

Pavé de saumon à l'oseille

Riz sauté aux légumes d'hiver

Tomme à l'ail des ours

Bûchette pâtissière noisette praliné



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

BIO Ce2 HVE IGP Label Rouge Local MSC RUP STG TDF ASC GAP Com AOC AOP BBC fabriqué sur la cuisine

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 14 décembre 2026 au 18 décembre 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Carottes râpées bio vinaigrette	1;23	Haricots verts en salade	1;23	Salade batavia,beaufort noix	1;18;20;23	Coleslaw	23;24	Betterave saint Moret et son toast	1;4;20
Sauté de dinde au Chaource		Tortis sauce lentilles tomates et fromage râpé	4;16;20	Sauté de veau sauce pain d'épices	1;4;20;23	Jambon braisé sauce viande		Pavé de saumon à l'oseille	20;25
Julienne de légumes	16	Yaourt brassé fromagerie des chêmes et sucre	20	Pommes pin		Purée de pomme de terre et petits pois	20	Riz sauté aux légumes d'hiver	20
Chanteneige x 1	20	Clémentines X2		Edam Bio (indiv) x1	20	Fromage vache picon x1	20	Tomme à l'ail des ours	20
Semoule au lait caramel	4;20			Sapin de Noel	4;20;24;26	Gâteau anniversaire Gâteau marbré		Bûchette pâtissière noisette praliné	4;18;20;24

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.
Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja
											