

Menus du 03 au 28 Novembre 2025

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



Produits labellisés



Sans viande

lundi 3 nov. Mousse de thon Courge farcie Pommes de terre sautées Yaourt nature Fruit de saison	mardi 4 nov. Salade verte aux croûtons Emincé de poulet sauce fromagère Epinards à la crème Fromage blanc nature local Gâteau basque	mercredi 5 nov. Taboulé BIO Rôti de porc sauce à la diable Petits pois BIO Mimolette Fruit de saison	jeudi 6 nov. Concombre vinaigrette Chili sin carne Riz BIO Carré de l'Est Compote pomme poire	vendredi 7 nov. Velouté de potiron Steak haché au veau sauce à l'ancienne Pennes HVE Fromage fondu Flan chocolat
lundi 10 nov. Radis roses et beurre 1/2 sel Tarte aux fromages Haricots verts Fromage frais Gaufre de Liège	mardi 11 nov. FÉRIÉ	mercredi 12 nov. Salade verte BIO vinaigrette Emincé de poulet sauce curry Semoule HVE Tomme blanche Suisse aux fruits	jeudi 13 nov. Velouté de légumes vert à la Vache qui Rit Bolognaise de boeuf Spaghettis BIO Emmental BIO Tarte aux pommes	vendredi 14 nov. Carottes râpées BIO vinaigrette Aiguillette de colin d'Alaska MSC sauce provençale Blé Brie BIO Banane BIO
lundi 17 nov. Salade de maïs, fenouil et olives Poisson pané et citron Gratin de chou fleur et pommes de terre Yaourt sucré BIO Fruit de saison	mardi 18 nov. FAJITAS PARTY Salade verte vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Fajitas au boeuf et maïs sauce mexicaine Fajitas Emmental râpé BIO Crème dessert vanille BIO	mercredi 19 nov. Salade de riz BIO Rôti de dinde sauce tomate Carottes BIO Chèvre Compote pomme cannelle du chef	jeudi 20 nov. Céleri BIO rémoulade Parmentier aux lentilles BIO à la tomate Tomme Gâteau à la vanille	vendredi 21 nov. Velouté de champignons Carbonnade flammande Fusilli HVE Edam BIO Fruit de saison
lundi 24 nov. Salade verte BIO Filet de colin MSC sauce forestière Fondue de poireaux Fromage blanc sucré Crème praliné	mardi 25 nov. Velouté de chou fleur Oeufs durs sauce aurore Pommes de terre locales Fromage frais Fruit de saison	mercredi 26 nov. Coleslaw local Wings de poulet barbecue Brocolis béchamel Saint Paulin AOP Donut au chocolat	jeudi 27 nov. Pamplemousse et sucre (dosette) Colombo de porc local Blé Fromage BIO Poire rôtie au miel	vendredi 28 nov. Betteraves rouges BIO vinaigrette Boulettes au boeuf sauce tomate Duo carottes et panais BIO Camembert AOP Fruit de saison BIO

Menus du 01 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

Légende :



Produits
labellisés



PRODUIT
RÉGIONAL



Sans
viande

lundi 1 déc. Haricots vers vinaigrette à l'échalote Tartiflette (reblochon AOP) Yaourt à la vanille BIO Fruit de saison et madeleine	mardi 2 déc. Salade verte Filet de merlu sauce hollandaise Carottes BIO Cantal AOP Mousse au chocolat	mercredi 3 déc. Chou rouge BIO vinaigrette Falafels à l'orientale Semoule HVE Légumes couscous Fromage ail et fines herbes Yaourt aux fruits	jeudi 4 déc. Céleri BIO vinaigrette au curry Blanquette de poulet Riz BIO Brie Ananas	vendredi 5 déc. SAINT NICOLAS Terrine forestière Sauté de boeuf local sauce aux 4 épices Purée de potiron et carottes Tomme des Vosges Pain d'épices et crème anglaise
lundi 8 déc. Chou blanc local vinaigrette Tajine de poisson Semoule HVE Légumes tajine Emmental BIO Nappé caramel	mardi 9 déc. Velouté de céleri Cordon bleu Petits pois Fromage fondu Mini chou à la vanille	mercredi 10 déc. Salade de lentilles BIO Pizza au thon Salade verte Emmental Fruit de saison	jeudi 11 déc. Oeuf dur mayonnaise Gnocchis sauce au camembert ou gorgonzola Suisse aux fruits Compote de pommes locale	vendredi 12 déc. Cake raclette lardons Paupiette de dinde sauce marengo Butternut BIO Fromage BIO Banane BIO
lundi 15 déc. Macédoine mayonnaise Saucisse fumée locale Haricots blancs à la tomate Yaourt aux fruits Fruit de saison	mardi 16 déc. Salade verte Filet de saumon sauce tomate Chou fleur béchamel Fromage BIO Semoule au lait vanillée	mercredi 17 déc. Salade de pommes de terre Nuggets de poulet Haricots verts Fromage frais Crème dessert caramel BIO	jeudi 18 déc. ON FÊTE NOËL Flan au potiron et parmesan Sauté de poulet local sauce à la châtaigne Pommes noisette Brie BIO Bûche de Noël	vendredi 19 déc. Velouté de pois cassés Riz de Camargue IGP façon risotto au butternut sauce crémeuse ricotta Tomme noire IGP Fruit de saison
lundi 22 déc. 	mardi 23 déc. 	mercredi 24 déc. 	jeudi 25 déc. 	vendredi 26 déc.
Vacances scolaires				
lundi 29 déc. Betteraves rouges BIO, vinaigrette Filet de merlu MSC sauce hollandaise Semoule HVE Emmental Fruit de saison	mardi 30 déc. Salade verte Hot dog (ketchup) Frites Milkshake fraise Crème caramel	mercredi 31 déc. Chou fleur, sauce cocktail Boulettes à l'agneau, sauce Napolitaine Petits pois aux oignons Maroilles AOP Flan pâtissier	jeudi 1 janv. 	vendredi 2 janv. Baguette façon pizza du chef Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP Torsades BIO Yaourt nature Fruits au sirop