Menu

Semaine 45
Du 02 au 06 novembre 2026



LUNDI

Salade haricots verts à la crème

Emincé de poulet BIO

au paprika

Poêlée de pdt HVE, champignons

Vache picon

Fruit HVE

MARDI

Carottes râpées BIO

Poisson pané MSC

Epinards à la crème

Chantaillou

Liégeois vanille

MERCREDI

Salade chou blanc HVE

Sauté de porc* VPF aux oignons

Coquillettes HVE

Petit-suisse arôme BIO

Fruit HVE

JEUDI

HALLOWEEN

Mortadelle de volaille

Parmentier de bœuf BIO au potiron

Verre de lait BIO

Cake carottes

VENDREDI

Salade de haricots blancs

Couscous VG

Semoule HVE

Yaourt sucré

Purée de banane HVE

Menu

Semaine 46
Du 09 au 13 novembre 2026



LUNDI

Betteraves BIO
Boulettes Jacquier BIO à la sauce tomate
Coquillettes HVE
Mini cabrette
Purée de pomme HVE

MARDI

Salade de pommes de terre
Paupiette dinde
Carottes vichy BIO
Gouda
Eclair au chocolat

MERCREDI

Jour Férié

JEUDI

Salade iceberg
Palette de porc *
Potée de légumes, PDT
Camembert BIO
Crème vanille

VENDREDI

Céleri HVE
rémoulade curcuma
Blanquette de la mer MSC
Blé aux petits légumes
Petit-suisse arôme BIO
Fruit HVE

Menu

Semaine 47
Du 16 au 20 novembre 2026



LUNDI

Salade de tortis HVE
Goujon de poulet corn flakes
Petits pois
Petit moulé AFH
Fruit HVE

MARDI

Chou blanc HVE au miel
Boulettes d'agneau
Haricots verts/Flageolets
Croc lait BIO
Flan caramel CE

MERCREDI

Taboulé HVE
Colin MSC sce crème estragon
Pommes de terre vapeur HVE
Yaourt sucré CE
Fruit HVE

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Gratin de brocolis
Riz
Petit-suisse arôme BIO
Gâteau anniversaire

VENDREDI

Crêpe fromage
Sauté de porc * VPF
à la Dijonnaise
Coquillettes HVE
St Nectaire AOP
Fruit HVE

Menu

Semaine 48
Du 23 au 27 novembre
2026



LUNDI

Salade de pois chiches
Suprême panés VGT NEW
Duo de légumes
Les Fripons
Mousse au chocolat

MARDI

Salade verte
Bœuf bourguignon
Purée de pommes de terre HVE
Yaourt arôme CE
Fruit HVE

MERCREDI

Céleri rémoulade HVE
Saucisses fumées*
Lentilles HVE
Rondelé BIO
Purée de pomme HVE

JEUDI

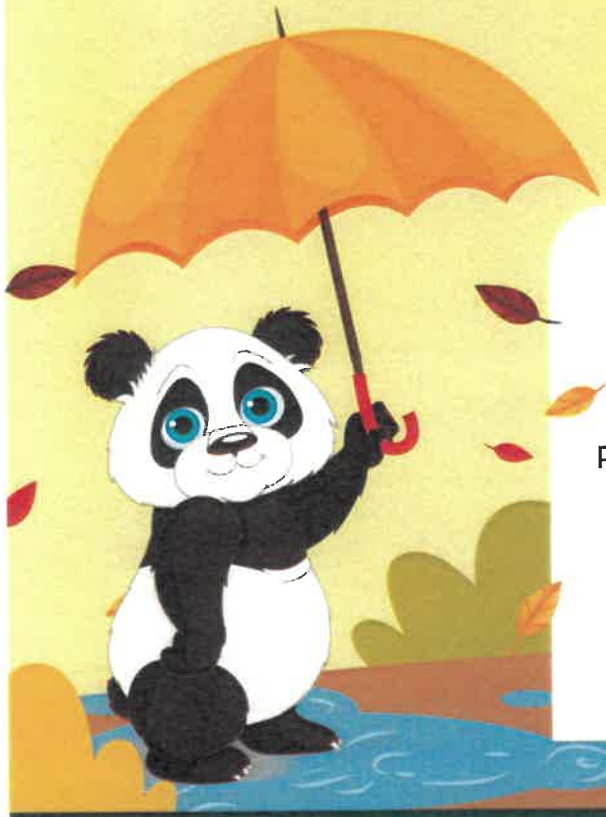
Coleslaw
Gratin de penne HVE
à la carbonara de dinde
Chanteneige BIO
Ile flottante

VENDREDI

Salade de pommes de terre
au thon
Beignets de calamars
Épinards béchamel
Bûche de chèvre
Fruit HVE

Menu

Semaine 49
Du 30 novembre au 04 décembre 2026



LUNDI

Pâté de campagne*
Boulettes de veau marengo
Semoule HVE
Petit-suisse arôme BIO
Purée de fraise HVE

MARDI

Betteraves BIO
Emincé de poulet sauce mode
Chou-fleur béchamel
Vache picon
Fruit HVE

MERCREDI

Salade de haricots verts
Haché de veau
Poêlée de légumes d'hiver
Yaourt sucré
Grand Palmier

JEUDI

Tarte fromage
Haricots rouges sauce tomate
Riz BIO
Camembert BIO
Fruit HVE

VENDREDI

Carottes râpées BIO
Moules au curry
Pommes vapeur
Croc lait BIO
Crème pralinée

Menu

Semaine 50
Du 07 au 11 décembre 2026



LUNDI

Macédoine mayonnaise
Escalope viennoise BIO
Gratin de légumes
Yaourt arôme
Fruit HVE

MARDI

Taboulé HVE
Omelette
Épinards béchamel
Cantadou
Flan vanille CE

MERCREDI

Salade haricots blancs à la crème
Haut de cuisse de poulet
Carottes
Emmental
Fruit HVE

JEUDI

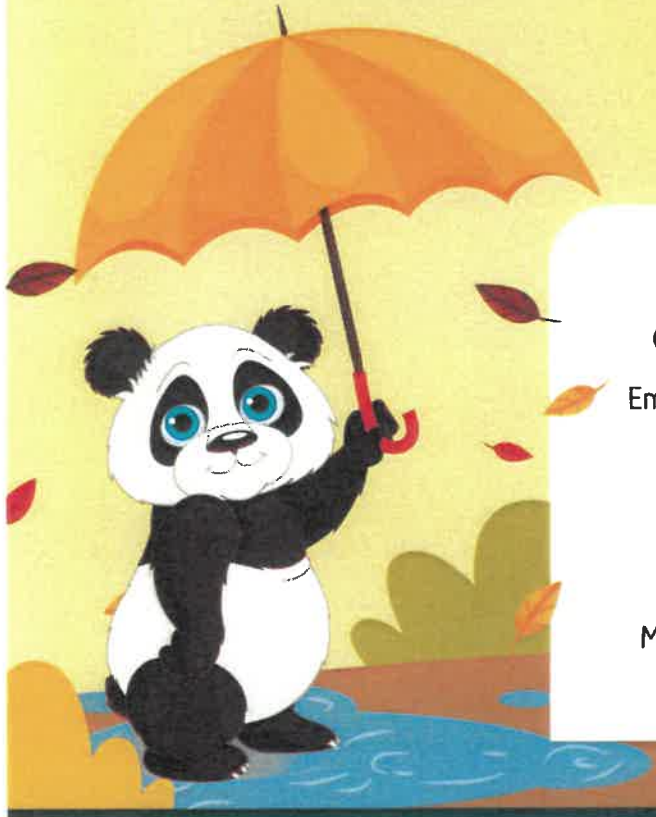
Salade iceberg
Rougail de saucisse *
Riz
Brie Bio
Purée de pomme HVE

VENDREDI

Coleslaw HVE
Colin MSC sauce hollandaise
Semoule HVE
Petit-suisse arôme BIO
Gâteau anniversaire

Menu

Semaine 51
Du 14 au 18 décembre 2026



LUNDI

Farandoles de crudité HVE

Poisson pané MSC

Petits pois

Tartare AFH

Purée de banane HVE

MARDI

Salade verte

Gratin de macaronis HVE

au fromage

Yaourt sucré

Fruit HVE

MERCREDI

Céleri vinaigrette

Emincé de poulet BIO

au curry

Haricots beurre

Rondelé

Mousse au chocolat

JEUDI

MENU

DE

NOËL





VENDREDI

Salade de riz BIO

Jambon blanc

Chou-fleur béchamel

Petit suisse arôme BIO

Fruit HVE

