

MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Cordon bleu Pommes vapeur Croc' lait Compote pommes poires 	Saucisson à l'ail * Moules marinières Frites Mimolette S/P : Roulade de volaille		Filet de poulet pané Haricots verts   Tomme blanche Mousse au chocolat	Oeuf dur mayonnaise  Arancini tomate mozzarella  Gratin de butternut  Cookies  

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Poulet rôti Poulet rôti Coquillettes au fromage râpé Cheddar Fruit	Crêpe au fromage Steak hache de bœuf sauce ketchup Beignets de brocolis Fromage frais aromatisé		Chili végétarien (PC) Emmental Eclair au chocolat	Quiche lorraine * Poisson meuniere Haricots beurre Buchette S/V : Tarte au fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Pâté en croûte * Nuggets de poulet Gratin de courgettes Madeleine S/P : Pâté en croûte de volaille	Oeuf dur mayonnaise Colin gratiné au fromage Jeunes carottes caramélisées Vache qui rit		Salade verte vinaigrette Pâtes façon bolognaise (PC) (Egrené végétal) Brownies	Boulettes d'agneau au curry Semoule Emmental Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Potage  Filet de poulet pané Tortis au fromage râpé  Saint Nectaire 	Crêpe au fromage Colin poêlé au beurre  Courgettes et pommes de terre  Liégeois chocolat		Carottes râpées vinaigrette  Bouchées végétales  Haricots blancs à la tomate  Beignet au chocolat 	Oeuf dur mayonnaise Jambonneau aux petits légumes * Petits pois carottes Camembert  S/P : Jambon de dinde aux petits légumes

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Pizza Omelette basquaise Haricots verts persillés Palet breton	Salade laitue a la vinaigrette Paëlla (pc) Petit moulé		Paté en croûte de volaille Poisson pané Rosties aux légumes Brie	Filet de poulet au jus Semoule Kiri Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

Tarte dubarry : Tarte au chou-fleur

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Salade verte vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise		Nuggets de poisson	Boeuf bourguignon (pc)
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc*		Macaroni au fromage rapé	
Fromage blanc sucré	Beignets de courgettes		Vache qui rit	Emmental
	Camembert		Banane	Madeleine
	S/P : Sauté de poulet			

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Saucisson sec* Poisson pané  Purée Petit Louis S/P : Roulade de volaille	Potage Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt sucré Fruit  			Cordon bleu Haricots verts   Croc' lait Crème chocolat

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc