

Menu du lundi 2 au 6 Novembre 2026

Lundi 2

Saucisson à l'ail



Potage



Steak de veau à l'oignon

Brocolis et boulgour Bio



Camembert

Fruit du moment



Mardi 3

Roti de bœuf



Potatoes

Chante neige

Yaourt Sucré

Jeudi 5

Betterave



Crêpe complète



Haricots verts Bio



Tomme blanche

Fruit du moment



Vendredi 6

Menu sans viande

Céleri rémoulade

Œuf dur à la crème

Pdt Vapeur et épinard

Petit moulé nature

Yaourt à la vanille

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay



Produit local



Viande Française



Bio



Volaille française



Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)

Menu du lundi 09 au 13 Novembre 2026

Lundi 09

Salade d'endive et
mimolette



Filet de poulet au
curry



Gratin de chou fleur

Brie



Beignet

Mardi 10

Menu sans viande

Coleslaw



Nouveauté!

Tortis aux légumes



Plat complet
Carottes, oignons
champignons concentré de
tomate et lentilles

Carre de l'est

Fromage blanc

Jeudi 12



Potage



Croque monsieur à la
volaille



Salade verte

Camembert



Yaourt Aromatisé

Vendredi 13

Betterave
vinaigrette

Filet de poisson
meunière



Riz Bio

Mimolette

Fruit du moment

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)

Menu du lundi 16 au 20 Novembre 2026

Lundi 16

Terrine Normande 

Sauté de Porc aux champignons 

Semoule Bio 

Fraidou 

Fruit du moment 

Mardi 17

Carottes râpées 

Emincé de bœuf sauce tomate 

Purée

Gouda

Yaourt aux fruits

Jeudi 19

Retich en vinaigrette 

Dos de lieu au citron

Petits pois carottes

Tomme Blanche 

Dessert maison 

Vendredi 20

Menu sans viande

Céleri rémoulade

Finger végétale sauce tartare

Riz Bio 

Buchette

Fruit du moment

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay



 Produit local



Viande Française



Bio



Volaille française



Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)

Menu du lundi 23 au 27 Novembre 2026

Lundi 23

Potage



Dos de merlu
sauce blanche



Riz Bio



Brie



Yaourt aromatisé



Mardi 24

Macédoine de
légumes



Filet de poulet à la
Tomate



Haricots verts bio



Emmental

Ile Flottante



Jeudi 26

Menu sans viande
Salade de chou
chinois et pommes



Croque fromage



Coquille Bio



Camembert Bio



Fruit du moment

Vendredi 27

Saucisse Toulouse



Carottes fondantes



Edam

Mousse au chocolat

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)