



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Novembre	06/11/26	Salade verte et vinaigrette	Pizza au fromage (Découpe)	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette	Macédoine de légumes BIO mayonnaise	Potage de potimarron
	au	Lasagnes au boeuf	Emincé de cuisse de poulet sauce aux oignons Petits pois CE2 et carottes HVE (locales)	Rôti de porc* (issu de porc LR) sauce curcuma Semoule BIO	Coquillettes BIO sauce napolitaine et emmental râpé BIO	Beignet de calamars à la romaine Chou fleur CE2 béchamel
	02/11/26	Camembert BIO (Découpe)	Yaourt nature Bio	Tomme noire IGP (Découpe)	Cantal AOP (Découpe)	Vache qui rit BIO
		Crème dessert chocolat	Kiwi	Compote fraîche pommes BIO crème de marron	Banane BIO	Gâteau d'anniversaire poire - chocolat du chef (Découpe)
	13/11/26	Céleri râpé HVE (local) vinaigrette façon rémoulade	Salade verte et vinaigrette	FÉRIÉ Jour de l'Armistice	Oeuf dur et mayonnaise	Taboulé (semoule bio)
	au	Tortellonis tomate mozzarella BIO sauce crème	Boudin blanc* IGP de Rethel (local) Purée de pommes de terre (locales) et potiron Caprice des Dieux (local) (Découpe)		Dos de colin d'alaska MSC sauce tomate Pâtes Casaresses (locales)	Rôti de dinde HVE sauce aux Herbes de Provence Haricots verts BIO ail et persil
	09/11/26	Fromage blanc sucré			Edam BIO (Découpe)	Cantal AOP (Découpe)
		Salade de fruits au sirop	Fruit de saison BIO		Pomme (locale)	Compote pomme banane
	20/11/26	Mélange de carotte HVE (locales) et chou râpé sauce mayonnaise Filet de colin MSC façon tajine Semoule BIO Coulommiers (Découpe)	Betteraves BIO vinaigrette Paupiette au veau sauce au paprika Brocolis et pommes de terre (locales) à la béchamel Yaourt brassé sucré (local)	Tarte au fromage (Découpe) Sauté de dinde sauce au cumin Carottes HVE (locales) Samos Clémentine	Velouté de potimarron Omelette BIO Petits pois CE2 au bouillon Gouda BIO (Découpe) Beignet chocolat noisette	Salade verte vinaigrette Saucisse de Toulouse* Pommes de terre rissolées Carré de Liguell Compote fraîche pommes Bio ananas
	16/11/26	Fromage blanc sucré	Poire			
	27/11/26	Céleri râpé HVE (local) vinaigrette façon cocktail Emincé de cuisse de poulet sauce chasseur Pommes noisettes Tomme blanche BIO (locale) (Découpe) Fruit de saison	Oeuf dur et mayonnaise Chili sin carné (riz bio) Mimolette (Découpe) Banane bio	Taboulé (semoule BIO) Filet de poisson pané MSC Chou fleur CE2 à la béchamel St Nectaire AOP (Découpe) Flan nappé caramel	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette Boulettes Ardennaises* (boeuf, porc, pommes de terre) (locales) Haricots beurres persillés Yaourt sucré Bio Brownies (noix de pécan) (Découpe)	Bar à soupe Avec des légumes Velouté de potimarron aux 4 épices et croûtons Jambon blanc* (issu de porc LR) froid Coquillettes BIO Emmental BIO râpé Poire
Décembre	04/12/26	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Filet de colin MSC sauce citron Haricots verts BIO persillés Caprice des Dieux (local) (Découpe) Pomme (locale)	Pizza au fromage (Découpe) Sauté de boeuf sauce façon Bourguignon Carottes rondelles HVE (locales) Chanteneige BIO Clémentine	Betteraves BIO vinaigrette Saucisse de Strasbourg* Mélange de lentilles Bio (locales) et carottes Suisse fruité Kaki	Céleri râpé HVE (local) vinaigrette Parmentier de butternut à l'égrainé végétal de pois BIO Emmental (Découpe) Yaourt aromatisé	Salade verte et vinaigrette Rôti de dinde HVE sauce tex Mex Riz BIO Camembert BIO (Découpe) Compote fraîche pommes BIO biscuitée
	11/12/26	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette Filet de Colin MSC sauce tomate Semoule BIO Brie en pointe (Découpe) Crème dessert vanille (locale)	Rillettes de thon Boudin blanc* IGP de Rethel (local) Purée de pommes de terre (locales) et potiron Cantal AOP (Découpe) Kiwi BIO	Macédoine de légumes BIO vinaigrette Emincé de poulet sauce Napolitaine Haricots beurres persillés Suisse fruité Gâteau d'anniversaire du chef à l'ananas (Découpe)	Salade verte vinaigrette Fusilis BIO à la bolognaise Emmental râpé Orange BIO	Potage de petits pois CE2 CC Gratin de pommes de terre (locales) au fromage à tartiflette Gouda BIO (Découpe) Clémentine
	07/12/26					
	18/12/26	Mélange de carottes HVE locales et chou blanc vinaigrette Sauté de porc* sauce moutarde Pommes de terre sautées Camembert BIO (Découpe) Compote pomme passion	Lentilles Bio (locales) vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC sauce à l'orange Haricots verts BIO à l'ail Edam (Découpe) Fruit de saison Bio	Taboulé (semoule bio) Cordon bleu de dinde FR Carottes HVE (locales) Yaourt aromatisé Banane	Menu de Noël	Salade verte vinaigrette Lasagne de légumes BIO Mimolette Bio (Découpe) Yaourt brassé sucré (local)
	14/12/26					

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."