

	LUNDI 10/11/2025				FERIE MARDI 11/11/2025				MERCREDI 12/11/2025				REPAS VEGETARIEN JEUDI 13/11/2025				VENDREDI 14/11/2025			
Déjeuner																				
Entrée					<u>Verrine de saumon à la parisienne</u>								<u>Choux rouges et raisins vinaigrette</u>				<u>Pommes de terre au thon</u>			
	Pommes de terre façon piémontaise				Céleri rémoulade								Blé petits pois mais vinaigrette				Carottes HVE râpées nature			
	Pâté de campagne HVE cornichon				Croissant Dubarry								Artichauts mais tomates vinaigrette				Salade midinette			
	ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF			
Plat protidique	<u>Jambon grill HVE sauce barbecue</u>				<u>Cuisse de canette confite</u>								<u>Lasagne de légumes Plat complet</u>				<u>Gratin de poisson au fromage MSC</u>			
	Nugget's de poisson				Quenelles de veau sauce forestière								Chipolatas sauce barbecue				Palette de porc à la diable			
	Paupiette de volaille aux champignons				Côte de porc charcutière								Boulettes de boeuf VBF sauce poivre				Cervelas campagnard			
	PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF			
Accompagnement	<u>Lentilles</u>				<u>Choux romanesco</u>												<u>Brocolis béchamel</u>			
	Ratatouille				Pommes lamelle persillées HVE								Julienne de légumes				Blé pilaf			
	Haricots verts				Patate douce nature								Pâtes				Rostis de légumes			
	GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF			
Produit laitier	<u>Rondelé</u>				<u>Pont l'évêque AOP</u>								<u>Emmental</u>				<u>Fromage blanc nature et dosette de sucre</u>			
	Petit suisse sucré				Yaourt nature et dosette de sucre				FROMAGE				Petit suisse aux fruits				Vache picon			
Dessert	<u>Fruit frais</u>				<u>Far breton aux pruneaux</u>								<u>Fruit frais</u>				<u>Cake orange cannelle</u>			
	Yaourt velouté aux fruits				Fruit frais				DESSERT DU CHEF				Mousse chocolat au lait				Fruit frais			
	Gâteau basque				Compote de pommes HVE								Riz au lait				Novly vanille			

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).



REPAS VEGETARIEN						MARDI 18/11/2025				MERCREDI 19/11/2025				JEUDI 20/11/2025				VENDREDI 21/11/2025			
LUNDI 17/11/2025																					
Déjeuner																					
Entrée																					
Constantes																					
Plat protidique																					
Constantes																					
Accompagnement																					
constantes																					
Produit laitier																					
Dessert																					

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade méditerranéenne: Brunoise du soleil, ail, huile d'olive, vinaigrette

Salade de riz bombay: riz, feves, carottes, chou blanc, raisins secs, curry, vinaigrette

Gratin coquillettes au cheddar: mozzarella, cheddar, coquillettes, bechamel

sauté de bœuf stroganoff : sauce avec du paprika

Tarte toulousaine: amande et abricot

		REPAS VEGETARIEN																			
		LUNDI 24/11/2025				MARDI 25/11/2025				MERCREDI 26/11/2025				JEUDI 27/11/2025				VENDREDI 28/11/2025			
Déjeuner																					
Entrée	Crêpe au fromage					Salade des champs (choux fleurs tomates cube petits pois sauce salade)								Céleri rémoulade HVE				Pépinettes maïs et tomates			
	Brocolis crème de curry					Salade de riz niçoise								Taboulé				Choux blanc à l'indienne			
	Œuf dur et dosette mayonnaise					Pâté de tête sauce ravigote								Salade espagnole				Salade de pâtes bressane			
	ENTREE DU CHEF					ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF			
Plat protidique	Sauté de porc HVE Dijonnaise					Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (Plat complet)								Hachis parmentier VBF (Plat complet)				Beignets au calamar nature			
	Gratin de poisson MSC dieppoise					Boulettes de veau sauce paprika								Curry de volaille NOUVELLE AGRICULTURE				Saucisse knack sauce tomate			
	Jambon blanc HVE froid					Escalope de volaille sauce milanaise								Langue de boeuf sauce madère				Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus			
	PLAT DU CHEF					PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF			
Accompagnement	Carottes nature																	Ratatouille			
	Boulgour					Haricots beurre								Gratin de choux Romanesco et brocolis				Semoule HVE			
	Haricots verts					Pommes lamelle vapeur HVE								Purée de pommes de terre				Petits pois carottes			
	GARNITURE DU CHEF					GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF			
Produit laitier	Edam					Petit suisse sucré								Camembert				Fromage blanc nature et dosette de sucre			
	Yaourt nature et dosette de sucre					Tartare nature				FROMAGE				Petit suisse aux fruits				Fripon			
Dessert	Dessert lacté caramel					Fruit frais								Fruit frais				Clafoutis nature			
	Fruit frais					Eclair au chocolat				DESSERT DU CHEF				Riz au lait				Fruit frais			
	Grillé aux pommes					Abricots au sirop								Tarte au chocolat				Liégeois vanille			

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

pépinette maïs tomate: Les pépinettes = petites pâtes en forme de grand grains de riz

Salade des champs: choux fleurs, carottes, tomates, sauce salade, petit pois (cuit)

		REPAS VEGETARIEN				MARDI 02/12/2025				MERCREDI 03/12/2025				JEUDI 04/12/2025				VENDREDI 05/12/2025			
Déjeuner		LUNDI 01/12/2025																			
Entrée																					
	Salade de blé à la provençale					Salade de riz Bombay												Petits pois tomates, carottes basilic et oignons rouges, vinaigrette			
	Betteraves HVE nature					Haricots verts bleu et noix								Salade maïs, iceberg sauce blanche				Salade de pâtes concombres maïs tomate vinaigrette			
	Cervelas sauce ravigote					Taboulé								Croissant Dubarry				Salade de gésiers			
Constantes	ENTREE DU CHEF					ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF			
Plat protidique																					
	Emincé de pois et blé à la tomate					Saucisse de Toulouse HVE grillée								Emincé de bœuf VBF façon Chili con carne				Colin meunière MSC			
	Rôti de dinde FR au jus					Poisson blanc MSC basquaise								Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus				Navarin de porc HVE			
	Chipolatas et merguez sauce barbecue					Sauté de volaille aux herbes								Jambonneau froid				Paupiette de veau nature			
Constantes	PLAT DU CHEF					PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF			
Accompagnement																					
	Jardinière de légumes avec pommes de terre					Purée de Butternut								Riz nature				Epinards HVE crème et pommes vapeur HVE			
	Farfalles					Pommes lamelle vapeur HVE								Petits pois carottes				Gratin dauphinois			
	Haricots plats ail et persil					Fondue de choux verts								Macaronis				Flageolets			
constantes	GARNITURE DU CHEF					GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF			
Produit laitier																					
	Croc'lait					Bûchette de chèvre mélange								Gouda				Petit suisse sucré			
	Yaourt aromatisé					Petit suisse aux fruits				FROMAGE				Yaourt aromatisé				Vache qui rit			
Dessert																					
	Cocktail de fruits					Fruit frais								Fruit frais				Cake marbré			
	Crème dessert chocolat					Beignet aux pommes				DESSERT DU CHEF				Flan nappé caramel				Fruit frais			
	Tarte citron					Fromage blanc aromatisé aux fruits								Tarte pomme rhubarbe				Novly vanille			

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade de riz bombay: riz, fèves, carottes, chou blanc, raisins secs, curry, vinaigrette

Salade de blé à la provençale: blé, brunoise provençale, tomate, sauce salade

		LUNDI 08/12/2025				MARDI 09/12/2025				MERCREDI 10/12/2025				JEUDI 11/12/2025				VENDREDI 12/12/2025			
Déjeuner																					
Entrée		<u>Lentilles vinaigrette</u>				<u>Emincé bicolore</u>								<u>Carottes HVE râpées nature</u>				<u>Macédoine mayonnaise</u>			
		Choux rouges pommes et raisins				Pommes de terre façon piemontaise								Saucisson ail				Salade de pois chiches vinaigrette			
		Pâté forestier				Œuf dur et dosette mayonnaise								Terrine de saumon sauce cocktail				Betteraves HVE nature			
Constantes		ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF			
Plat protidique		<u>Lasagnes bolognaises</u>				<u>Hachis parmentier</u>								<u>Carbonara de volaille</u>				<u>Colin pané MSC</u>			
		VBF				<u>Végétal au potiron</u>								<u>NOUVELLE AGRICULTURE</u>							
		Pilon de poulet				Jambon HVE persillade								Boulettes de veau sauce chasseur				Palette de porc à la dijonnaise			
		NOUVELLE AGRICULTURE au jus				Andouillette à la moutarde								Saucisse fumée				Escalope de volaille au jus			
Constantes		Chou farci sauce tomate																			
		PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF			
Accompagnement														<u>Coquillettes</u>				<u>Purée de brocolis</u>			
		Semoule HVE				Choux fleurs persillés								Fondue de poireaux				Riz nature			
		Pommes lamelle vapeur HVE				Purée de pommes de terre								Choucroute				Pommes boulangères			
constantes																					
		GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF			
Produit laitier		<u>Fromage blanc nature et dosette de sucre</u>				<u>Meule du pays de Bray</u>								<u>Petit suisse aux fruits</u>				<u>Vache picon</u>			
		Fraidou				Yaourt aromatisé				FROMAGE				Chanteneige				Petit suisse sucré			
Dessert		<u>Fruit frais</u>				<u>Compote de pommes banane</u>								<u>Fruit frais</u>				<u>Cake orange coco</u>			
		Mousse chocolat au lait				Pêche au sirop				DESSERT DU CHEF				Crème dessert vanille				Fruit frais			
		Yaourt velouté aux fruits				Chou à la vanille								Tarte bourdaloue				Cocktail de fruits			

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Emincé bicolore: carottes râpées, céleri rapée, sauce salade

Salade de riz mexicaine: riz, sauce salade, haricots rouges, maïs, tomate, poivrons,

Hachis parmentier végétal au potiron: purée de potiron et égrainé végétal



		REPAS VEGETARIEN				REPAS FIN d'année (Noel) scolaire			
		LUNDI 15/12/2025				MARDI 16/12/2025			
		MERCREDI 17/12/2025				JEUDI 18/12/2025			
		VENDREDI 19/12/2025							
Déjeuner									
Entrée									
	Rosette nature								
	Blé petits pois maïs vinaigrette								
	ENTREE DU CHEF								
Plat protidique									
	Saucisse Knack de porc HVE nature								
	Sauté de volaille NOUVELLE AGRICULTURE forestière								
	Oeufs durs Florentine (Plat complet)								
Constantes	PLAT DU CHEF								
Accompagnement									
	Haricots blancs à la tomate								
	Poêlée de légumes								
Constantes	GARNITURE DU CHEF								
Produit laitier									
	Chanteneige								
	Yaourt aromatisé								
Dessert									
	Poire au sirop								
	Semoule au lait								
	Fruit frais								

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Pomme de terre à la provençale: pomme de terre cube, sauce salade, concombre, maïs, poivrons, tomate

Salade de riz au thon: riz, thon, mayonnaise, tomate, poivrons, maïs

Salade de pâtes à l'indienne: pâtes, curry, sauce salade, raisins secs, pommes, carottes

Potatoes pop's: ressemble à des pommes de terres noisettes en forme de petit cylindre

	LUNDI 22/12/2025				MARDI 23/12/2025				MERCREDI 24/12/2025				JEUDI 25/12/2025				VENDREDI 26/12/2025			
Déjeuner																				
Entrée																				
Constantes																				
Plat protidique																				
Constantes																				
Accompagnement																				
constant																				
Produit laitier																				
Dessert																				

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées : Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures : Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade suisse: tomate, salade verte, emmental



	LUNDI 29/12/2025	MARDI 30/12/2025	MERCREDI 31/12/2025	JEUDI 01/01/2026	VENDREDI 02/01/2026
Déjeuner					
Entrée					
Constantes					
Plat protidique					
Constantes					
Accompagnement					
constantes					
Produit laitier					
Dessert					

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées : Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures : Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade de quinoa: quinoa, sauce salade, maïs, tomate, batonnière de légume



REPAS VEGETARIEN																					
LUNDI 05/01/2026						MARDI 06/01/2026				MERCREDI 07/01/2026				JEUDI 08/01/2026				VENDREDI 09/01/2026			
Déjeuner																					
Entrée	<u>Emincé bicolore HVE</u>					<u>Macédoine mayonnaise</u>								<u>Haricots verts et maïs vinaigrette</u>				<u>Salade de riz nordique</u>			
	<i>Friand au fromage</i>					<i>Salade de pommes de terre HVE vinaigrette ciboulette</i>								Pâté de campagne HVE cornichon				<i>Carottes HVE râpées nature</i>			
	Museau vinaigrette					<i>Raita de betteraves</i>								<i>Croissant Dubarry</i>				<i>Boulgour à la provençale</i>			
Constantes	ENTREE DU CHEF					ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF			
Plat protidique	Lasagnes ricotta chèvre épinards (Plat complet)					Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles (Plat complet)								<u>Sauté de boeuf VBF à l'estragon</u>				<u>Dos de colin MSC à l'américaine</u>			
	<i>Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au pesto</i>					<i>Curry de poisson MSC</i>								<i>Cordon bleu de volaille</i>				<i>Roti de dinde à la crème</i>			
	<i>Coq au vin à Bourguignonne</i>					<i>Escalope de volaille au jus</i>								<i>Poitrine de veau Farcie crème d'ail</i>				<i>Rognons de boeuf sauce porto</i>			
Constantes	PLAT DU CHEF					PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF			
Accompagnement														<u>Frites au four OU frite friteuse</u> 				<u>Duo brocolis et chou fleur</u>			
	<i>Légumes du tajine</i>					<i>Poêlée de butternuts et panais</i>								<i>Duo de carottes et pommes de terre HVE</i>				<i>Pommes lamelle persillées HVE</i>			
	<i>Printanière de légumes</i>					<i>Spaghettis</i>								<i>Poêlée Forestière</i>				<i>Purée de pommes de terre</i>			
constantes	GARNITURE DU CHEF					GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF			
Produit laitier	<u>Petit suisse sucré</u>					<u>Coulommiers</u>								<u>Petit suisse aux fruits</u>				<u>Brie pointe</u>			
	<i>Saint paulin</i>					<i>Yaourt nature et dosette de sucre</i>				<i>FROMAGE</i>				<i>Camembert</i>				<i>Yaourt aromatisé</i>			
Dessert	<u>Fruit frais</u>					<u>Yaourt velouté aux fruits</u>								<u>Fruit frais</u>				Galette des rois framipane			
	<i>Flan nappé caramel</i>					<i>Fruit frais</i>				<i>DESSERT DU CHEF</i>				<i>Mousse chocolat au lait</i>				<i>Tarte aux pommes</i>			
	<i>Tarte Streusel aux prunes</i>					<i>Semoule au lait</i>								<i>Chou à la vanille</i>				<i>Fruit frais</i>			

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées *Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise*

Plat protidique: *Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature*

Garnitures *Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts*

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Emincé bicolore: carottes râpées, celeri rapés, mayonnaise

Salade marco polo: tortis couleur, surimi, tomate, mayonnaise, maïs, poivrons

Salade de riz nordique: riz, crevette, surimi, poivrons, mayonnaise, tomate