



Menus du 03 Novembre au 19 Décembre 2025

Légende :

- Elu par les enfants
- Sans viande
- Menu à thème
- Régional
- Bio
- Durable
- Nouveauté
- Menu végétarien

LUNDI 03 NOV.	MARDI 04 NOV.	MERCREDI 05 NOV.	JEUDI 06 NOV.	VENDREDI 07 NOV.	LUNDI 01 DEC.	MARDI 02 DEC.	MERCREDI 03 DEC.	JEUDI 04 DEC.	VENDREDI 05 DEC.
MACÉDOINE DE LÉGUMES CANNELLONI RICOTTA/ÉPINARDS SAUCE TOMATE COMPOTE DE POMMES	AIGUILLETES DE POULET AU CURRY SV : NUGGETS DE POISSON POMMES RÖSTIS SALADE VERTE PETIT SUISSE POIRE	SALADE D'ENDIVES À LA MIMOLETTE ÉMINCÉ DE PORC À LA BASQUAISE SV : PANÉ MOELLEUX COEUR DE BLÉ HVE AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE NIÇOISE SAUTÉ DE BOEUF SAUCE CHASSEUR SV : FISH AND CHIPS POMMES BOULANGÈRES FLAN NAPPÉ CARAMEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE SEMOULE RATATOUILLE GÂTEAU AUX FRUITS MAISON	PAVÉ DE POISSON MSC MARINÉ AU THYM ET CITRON RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME CARRÉ DE L'EST COMPOTE DE POMMES HVE	MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE PORC LR SAUCE CHASSEUR SV : GALETTE VÉGÉTALE POMMES NOISETTES CAROTTES ÉTUVÉES FROMAGE BLANC PULPÉ	FRIAND AU FROMAGE AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : STEAK À L'OIGNON COEUR DE BLÉ HVE SALSIFIS À LA CRÈME POIRE	SOUPE À LA TOMATE PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE MORNAY CRÈME DESSERT MAISON À LA VANILLE	MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS (CÉLÉRI ET CAROTTES) ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : PANÉ FROMAGER GRATIN DAUPHINOIS CLÉMENTINE SPÉCULOOS
LUNDI 10 NOV.	MARDI 11 NOV.	MERCREDI 12 NOV.	JEUDI 13 NOV.	VENDREDI 14 NOV.	LUNDI 08 DEC.	MARDI 09 DEC.	MERCREDI 10 DEC.	JEUDI 11 DEC.	VENDREDI 12 DEC.
VELOUTÉ DE POTIRON JAMBON BLANC LR SV : OMELETTE POMMES DE TERRE À LA CRÈME SALADE VERTE KIWI	Férial	CRÊPE AU FROMAGE COEUR DE MERLU MSC SAUCE BISQUE BOULGOUR JULIENNE DE LÉGUMES COMPOTE BISCUITÉE	SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE CHEESEBURGER SV : HOT DOG VÉGÉTARIEN POMMES COUNTRY MAYONNAISE YAOURT AUX FRUITS	CAROTTES RAPÉES BOLOGNAISE DE LENTILLES COQUILLETES GÂTEAU BASQUE	ROULÉ AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC SAUCE À L'ANCIENNE SV : ROULÉ VÉGÉTAL LENTILLES ET POMMES DE TERRE CUISINÉES POMME	CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE CORDON BLEU VÉGÉTAL POMMES RISSLÉES PIPERADE YAOURT LOCAL À LA FRAISE	SAUTÉ DE VEAU SAUCE BERCY SV : AIGUILLETES DE BLÉ RIZ BROCOLIS À LA CRÈME EDAM ÉCLAIR VANILLE	TAJINE DE POISSON MSC SEMOULE LÉGUMES TAJINE MIMOLETTE FLAN CHOCOLAT	VELOUTÉ DE COURGES AU FROMAGE FONDU BOLOGNAISE DE BOEUF SV : BOLOGNAISE VÉGÉTALE COQUILLETES FROMAGE RAPÉ ILE FLOTTANTE
LUNDI 17 NOV.	MARDI 18 NOV.	MERCREDI 18 NOV.	JEUDI 20 NOV.	VENDREDI 21 NOV.	LUNDI 15 DEC.	MARDI 16 DEC.	MERCREDI 17 DEC.	JEUDI 18 DEC.	VENDREDI 19 DEC.
ÉMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE SV : GALETTE MOZZARELLA RIZ CRÉOLE POËLÉE MÉRIDIONALE MAASDAM POMME	CÉLÉRI RÉMOULADE ÉMINCÉ DE BOEUF À LA FLAMANDE SV : ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA CRÈME MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES TORTELLINI À LA VIANDE SAUCE ITALIENNE SV : TORTELLINI AU FROMAGE ORANGE	ALLEMAGNE SALADE BERLINOISE (CHOU BLANC) CURRYWURST SV : SAUCISSE VÉGÉTALE FRITES - SALADE VINAIGRETTE AU MIEL GÂTEAU MAISON FAÇON FÔRET NOIRE	VELOUTÉ D'OIGNONS NUGGETS DE BLÉ KETCHUP PURÉE CRÉCY PETITS SUISSES PULPÉS	BETTERAVES ROUGES PAVÉ DE POISSON MSC GRATINÉ AU FROMAGE BOULGOUR POËLÉE DE LÉGUMES ORANGE	STEAK DU FROMAGER KETCHUP PURÉE - SALADE VACHE QUI RIT COMPOTE DE POMMES HVE	CÉLÉRI RÉMOULADE ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE CARBONNADE SV : OMELETTE BLÉ CAROTTES ÉTUVÉES RIZ AU LAIT	MENU DE NOËL RILLETES DE POISSON MAISON PAUPIETTE DE DINDE SAUCE À L'ORANGE SV : PAUPIETTE DE SAUMON POMMES FORESTINES SALADE ICEBERG PÂTISSERIE MAISON ET CHOCOLAT	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHIPOLATA SV : BOULETTES TOMATE MOZZARELLA GRATIN DE PÂTES À L'ITALIENNE YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS
LUNDI 24 NOV.	MARDI 25 NOV.	MERCREDI 26 NOV.	JEUDI 27 NOV.	VENDREDI 28 NOV.	LUNDI 22 DÉCEMBRE AU VENDREDI 02 JANVIER				
GRATIN DE GNOCCHI SALADE VERTE BRIE FLAN VANILLE CARAMEL	RÔTI DE DINDE LR SAUCE CAPILOTADE SV : GALETTE VÉGÉTALE POMMES DE TERRE AU THYM HARICOTS VERTS SAINT MORET CLÉMENTINES	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE SOUBISE SV : CROC FROMAGE TORSADES EMMENTAL RÂPÉ TOMME NOIRE BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES HACHIS PARMENTIER SV : BRANDADE DE POISSON SALADE ICEBERG YAOURT LOCAL À LA VANILLE	SALADE VITAMINÉE (CAROTTES RAPÉES/ BETTERAVES ROUGES) FILET DE HOKI MSC SAUCE CHIVRY COEUR DE BLÉ HVE JULIENNE DE LÉGUMES GÂTEAU MAISON AU CITRON					

Bonnes vacances !