

Menus du 03 Novembre au 19 Décembre 2025

Légende :



Elu par les enfants



Sans viande

Menu à thème

Menu végétarien



Régional



Bio



Durable



Nouveauté

AIDE UE À DESTINATION
DES ÉCOLES

LUNDI 03 NOV.	MARDI 04 NOV.	JEUDI 06 NOV.	VENDREDI 07 NOV.
MACÉDOINE DE LÉGUMES CANNELONI RICOTTA/ÉPINARDS SAUCE TOMATE COMPOTE DE POMMES	AIGUILLETES DE POULET AU CURRY SV : NUGGETS DE POISSON POMMES RÖSTIS SALADE VERTE PETIT SUISSÉ POIRE	SALADE NIÇOISE SAUTÉ DE BOEUF SAUCE CHASSEUR SV : FISH AND CHIPS POMMES BOULANGÈRES YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE LÉGUMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE SEMOULE RATATOUILLE GÂTEAU AUX FRUITS MAISON
LUNDI 10 NOV.	MARDI 11 NOV.	JEUDI 13 NOV.	VENDREDI 14 NOV.
VELOUTÉ DE POTIRON JAMBON BLANC LR SV : OMELETTE POMMES DE TERRE À LA CRÈME SALADE VERTE KIWI	Férié	SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE CHEESEBURGER SV : HOT DOG VÉGÉTARIEN POMMES COUNTRY MAYONNAISE FROMAGE BLANC	CAROTTES RAPÉES BOLOGNAISE DE LENTILLES COQUILLETES GÂTEAU BASQUE
LUNDI 17 NOV.	MARDI 18 NOV.	JEUDI 20 NOV.	VENDREDI 21 NOV.
ÉMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE SV : GALETTE MOZZARELLA RIZ CRÉOLE POÊLÉE MÉRIDIONALE MAASDAM POMME	CÉLERI FRAIS ÉMINCÉ DE BOEUF À LA FLAMANDE SV : ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA CRÈME ANANAS	ALLEMAGNE 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 SUISSÉS
LUNDI 24 NOV.	MARDI 25 NOV.	JEUDI 27 NOV.	VENDREDI 28 NOV.
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 EDAM ORANGE	VELOUTÉ DE LÉGUMES HACHIS PARMENTIER SV : BRANDADE DE POISSON SALADE ICEBERG YAOURT LOCAL	CAROTTES RAPÉES FILET DE HOKI MSC SAUCE CHIVRY COEUR DE BLÉ HVE JULIENNE DE LÉGUMES GÂTEAU MAISON AU CITRON

LUNDI 01 DEC.	MARDI 02 DEC.	JEUDI 04 DEC.	VENDREDI 05 DEC.
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	SOUPE À LA TOMATE PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE MORNAY GOUDA CRÈME DESSERT MAISON À LA VANILLE	CÉLERI ET CAROTTES ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : PANÉ FROMAGER GRATIN DAUPHINOIS CLÉMENTINE SPÉCULOOS
LUNDI 08 DEC.	MARDI 09 DEC.	JEUDI 11 DEC.	VENDREDI 12 DEC.
ROULÉ AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC SAUCE À L'ANCIENNE SV : ROLÉ VÉGÉTAL LENTILLES ET POMMES DE TERRE CUISINÉES POMME	CAROTTES RAPÉES CORDON BLEU VÉGÉTAL POMMES RISSOLÉES PIPERADE YAOURT LOCAL	TAJINE DE POISSON MSC SEMOULE LÉGUMES TAJINE MIMOLETTE KIWI	VELOUTÉ DE COURGES AU FROMAGE FONDU BOLOGNAISE DE BOEUF SV : BOLOGNAISE VÉGÉTALE COQUILLETES FROMAGE RAPÉ ILE FLOTTANTE
LUNDI 15 DEC.	MARDI 16 DEC.	JEUDI 18 DEC.	VENDREDI 19 DEC.
BETTERAVES ROUGES PAVÉ DE POISSON MSC GRATINÉ AU FROMAGE BOULGOUR POÊLÉE DE LÉGUMES ORANGE	STEAK DU FROMAGER KETCHUP PURÉE - SALADE VACHE QUI RIT COMPOTE DE POMMES HVE	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 FROMAGE BLANC
LUNDI 22 DÉCEMBRE AU VENDREDI 02 JANVIER			
			

Bonnes vacances !