



MENUS

Du 28/09 au 02/10/26



Lundi	Mardi 	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Lentilles vinaigrette	Terrine de poisson	Salade parmentière - tomates - concombres
Palleron à la provençale	Pâtes aux légumes	Gratin de la mer	Sauté de porc au curry
Brocolis		Choux fleurs / pommes de terre à la vapeur	Riz - épinards
Fromage	Fromage bio	Fromage	Fromage
Fromage blanc bio	Compote Bio	Fruit de saison	Flan au four

 = repas végétarien





MENUS

Du 05/10 au 09/10/26



Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
Taboulé	Piémontaise	Potage de légumes	Betteraves / maïs / endives
Filet de poisson façon meunière	Cuisse de poulet	Couscous végétal	Boulettes de porc
Carottes persillées	Poêlée de légumes		Petits poids à la française
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison bio	Fromage frais aux fruits	Compote bio / biscuits	Yaourt bio

 = repas végétarien





MENUS

Du 12/10 au 16/10/26

Semaine du goût : les couleurs



Lundi Vert	Mardi Violet	Jeudi Jaune	Vendredi Orange
Concombre	Chou rouge	Céleri rémoulade	Carottes râpées
Rôti de dinde sauce verte	Blanc de poulet sauce à l'échalotte	Poisson	Rôti de porc sauce abricot sec
Pâtes / épinards	Purée vitelotte	Haricots beurre / riz au curry	Patate douce
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Kiwi	Yaourt à la myrtille	Banane ou poire	Cake aux carottes

 = repas végétarien





MENUS

Du 09/11 au 13/11/26



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi 
Salade de choux fleurs	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Lentilles vinaigrette
Haut de cuisse de poulet	Jambon sauce tomate	Poisson pané / citron	Gratin de brocolis / carottes / pommes de terre
Pommes de terre sautées	Epinards / pâtes	Salsifis	
Fromage	Fromage	Fromage	Camembert
Fruit bio	Riz au lait	Fromage blanc bio	Fruit de saison

 = repas végétarien





MENUS

Du 16/11 au 20/11/26



Lundi	Mardi 	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Betteraves bio	Potage de légumes	Endive / pomme / fromage
Filet de poisson façon meunière	Parmentière de légumes	Boulettes de bœuf à la tomate	Emincé de poulet
Fondue de poireaux / pommes de terre à la crème de Boursin		Pâtes bio	Epinards à la crème de Saint Moret
Fromage	Mimolette	Chèvre	Fromage
Yaourt aromatisé	Flan au chocolat	Fruit	Paris Brest

 = repas végétarien





MENUS

Du 23/11 au 27/11/26



Lundi	Mardi 	Jeudi	Vendredi
Macédoine à la russe	Lentille en salade	Potage paysan	Terrine de légumes
Bœuf en Daube (ferme Durand)	Nuggets veggie	Filet de poisson au citron	Saucisses de Francfort
Carottes Vichy / pommes de terre	Haricots verts bio	Purée	Pommes de terre vapeur / choux braisés
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Compote / biscuit bio	Fromage blanc à la vanille	Fruit de saison	Crème au chocolat

 = repas végétarien





MENUS

Du 30/11 au 04/12/26



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi 
Coleslaw	Sardines	Velouté de butternut	Carottes râpées
Poisson pané / citron	Pizza	Bœuf (Ferme Durand)	Pâtes bio sin carné (sans viande)
Brocolis / riz	Salade / carottes râpées	Pommes de terre sautées	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fromage blanc bio	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt

 = repas végétarien





MENUS

Du 07/12 au 11/12/26



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi 
Betteraves bio	Salade verte au fromage	Endives au fromage	Friand au fromage
Volaille à la crème	Poisson	Hachis parmentier	Blanquette de légumes aux haricots blancs
Purée de légumes	Semoule aux petits légumes		
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt	Crème à la vanille	Fruit de saison bio	Yaourt bio

 = repas végétarien





MENUS

Du 14/12 au 18/12/26



Lundi	Mardi	Jeudi Repas de Noël	Vendredi 
Macédoine à la mayonnaise	Salade de pommes de terre	Saumon fumé et sa navette	Salade verte au fromage
Boulettes à la tomate	Rôti de dinde	Volaille à la normande	Lasagne de légumes
Pâtes bio	Gratin de choux fleurs / brocolis	Pommes pins	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fromage blanc bio	Cocktail de fruits	Bûche de Noël / clémentine	Yaourt

 = repas végétarien

