

Menus du 02 novembre au 04 décembre 2026

S45 Du 02 au 06/11/2026	S46 Du 09 au 13/11/2026	S47 Du 16 au 20/11/2026	S48 Du 23 au 27/11/2026	S49 Du 30/11 au 04/12/2026
LUNDI 02	LUNDI 09	LUNDI 16	LUNDI 23	LUNDI 30/11
<u>Repas sans viande / poisson</u> Betteraves Vinaigrette Tortellinis pomodoro Mozzarella Bio sauce provençale Carré de Trièves Bio (coupe) Flan vanille nappé caramel	Salade de lentilles vinaigrette Nuggets de poulet Petits pois Yaourt fermier vanille Fruit Bio	Salade de riz Bio provençale vinaigrette Cordon bleu Haricots beurre Yaourt fermier nature sucré Fruit Bio	Taboulé Colin pané Purée de potiron Chanteneige Bio Mousse au chocolat	Salade de blé au basilic Paupiettes de veau sauce forestière Brocolis Tartare nature Fruit Bio
MARDI 03	MARDI 10	MARDI 17	MARDI 24	MARDI 01/12
Salade de pépinettes vinaigrette Steak de bœuf aux oignons Brocolis Yaourt fermier nature sucré Fruit	<u>Repas sans viande / poisson</u> Salade de pommes de terre mayo Pizza fromage Carottes Emmental (coupe) Fruit	Macédoine de légumes Bio mayonnaise Steak de veau sauce provençale Pommes de terre rissolées Vache picon Fruit	Tarte Butternut comté Rôti de dinde sauce dijonnaise Haricots verts Yaourt fermier vanille Fruit	Carottes râpées Bio vinaigrette Knacks de volaille Purée de pommes de terre Coulommiers Bio (coupe) Liégeois chocolat
JEUDI 05	JEUDI 12	JEUDI 19	JEUDI 26	JEUDI 03/12
Carottes Bio râpées Sauté de Porc* à la moutarde ancienne Riz Bio Gouda Purée de pommes	Salade verte Boulettes Bio de bœuf sauce barbecue Semoule Le carré Président Purée pomme-poire Bio	Carottes râpées Bio Filet de Hoki sauce normande Pennes Petit suisse aromatisé Bio Muffin nature aux pépites de chocolat	<u>Repas sans viande / poisson</u> Salade coleslaw Bio Dahl de lentilles Riz Bio Carré de l'Est (coupe) Liégeois vanille	<u>Repas sans viande / poisson</u> Salade verte Bio Lasagne ricotta épinards (Plat complet) Emmental Bio Tarte aux pommes
VENDREDI 06	VENDREDI 13	VENDREDI 20	VENDREDI 27	VENDREDI 04/12
Salade verte Bio Parmentier aux 2 saumons et poireaux (Plat complet) Tartare ail et fines herbes Brownie	Céleri Bio rémoulade Thon à la Sicilienne Torsades Mimolette Liégeois au chocolat	<u>Repas sans viande / poisson</u> Cake salé au fromage du Chef Omelette Épinards à la béchamel Munster (coupe) Fruit Bio	Salade verte Bio Coquillettes aux dés de jambon* (Plat complet) Brebis crème Purée de pommes	Crêpe au fromage Colin à l'oseille Haricots verts persillés Yaourt fermier nature sucré Fruit
Entrée de la semaine : Potage de légumes	Entrée de la semaine : Potage de légumes	Entrée de la semaine : Potage de légumes	Entrée de la semaine : Potage de légumes	Entrée de la semaine : Potage de légumes
Légume de la semaine Carottes	Légume de la semaine : Haricots verts	Légume de la semaine : Brocolis	Légume de la semaine : Purée de céleri	Légume de la semaine : Épinards béchamel

*Présence de porc dans le menu

Produits en circuit court

Fromage AOP

BIO

!! Les menus "au mois" restent à titre informatif et peuvent être modifiables !



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les **14 allergènes suivants** : Céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.