

Semaine 45 Du 3 au 7 novembre 2025







Chou blanc vinaigrette Sauté de porc* VPF aux oignons

Coquillettes HVE

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

LUNDI

Cervelas *

Emincé bio de poulet au paprika

Poêlée de pdt, champignons

Vache picon

Fruit de saison bio

MARDI

Carottes bio au citron

Beignets de calamar provençal

Epinards à la crème

Chanteneige bio

Liégeois vanille

JEUDI

HALLOWEEN

Bao de légumes

Parmentier de bœuf bio

purée potiron

Verre de lait bio

Donuts

VENDREDI

Duo de haricots

Couscous végé

Semoule HVE

Fromage blanc nature

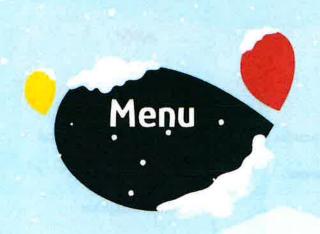
Purée banane HVE





Restauration





Du 10 au 14 novembre 2025

Semaine 46







Salade PDT

Sauté de bœuf VBF sauce BBQ

Carottes vichy bio

Gouda

Eclair vanille

LUNDI

Betterave vinaigrette bio

Quenelle nature sauce curry

Pommes rissolées

Mini cabrette

Purée pomme HVE

MARDI

FERIE

JEUDI

Salade iceberg

Blanc de poulet à la crème

Gratin de chou-fleur tomaté

Camembert bio

Fruit de saison bio

VENDREDI

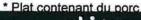
Céleri rémoulade

Blanquette de la mer MSC

Blé aux petits légumes

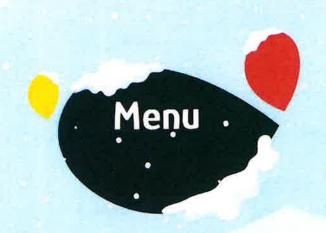
Petit suisse arôme bio

Semoule au lait









Du 17 au 21 novembre 2025

Semaine 47







Taboulé

Colin MSC sce crème estragon

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

LUNDI

Carotte bio ciboulette

Goujon de poulet corn flake NEW

Duo haricots verts/flageolet

Petit cotentin

Fruit de saison bio

MARDI

Chou blanc au miel

Boulettes d'agneau VBF à la toma.

Coquillettes HVE

Croc'lait

Flan caramel

JEUD1

Macédoine mayonnaise

Gratin de brocolis

Riz bio

Petit suisse arôme

Gâteau d'anniversaire

VENDREDI

Pizza fromage

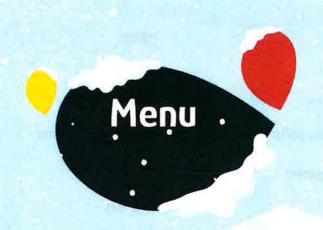
Sauté de porc VPF dijonnaise *

Petits pois

Pont l'Evêque AOP

Fruit de saison bio





Du 24 au 28 novembre 2025

Semaine 48





MERCREDI

Céleri rémoulade

Saucisses fumées*

Lentilles HVE

Vache qui rit bio

Purée de pomme HVE

LUNDI

Coleslaw

Nuggets de maïs

Purée de céleri

Saint Môret bio

Mousse chocolat

MARDI

Salade verte

Boeuf bourguignon VBF

Semoule HVE

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

JEUDI

Salade de haricots blancs

Haut de cuisse de poulet

Duo légumes (potiron, navert bécha)

Chanteneige bio

Ile flottante

VENDREDI

Salade de PDT

Poisson pané

Epinards béchamel

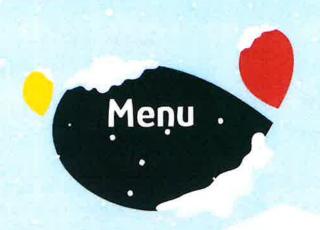
Bûche de chèvre

Fruit de saison bio



Restauration





Du 1 au 5 décembre 2025 Semaine 49



MERCREDI

Salade cœurs de palmier

Haché de veau aux champignons

Semoule HVE

Yaourt sucré

Moelleux citron

LUNDI

Mortadelle *

Escalope viennoise bio

Haricots verts persillés

Petit suisse arôme bio

Purée fraise HVE

MARDI

Betteraves bio

Moules au curry

Pommes vapeur

Vache picon

Fruit de saison bio

JEUDI

Carottes râpées bio

Haricots rouge sauce tomate

Riz bio

Saint-Nectaire AOP

Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade de tortis HVE

Emincé poulet moutarde ancienne

Gratin de chou-fleur

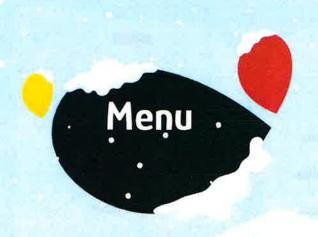
Chanteneige bio

Crème praliné









Du 8 au 12 décembre 2025

Semaine 50



MERCREDI

Salade de haricots verts

Veau marengo

Purée PDT

Emmental

Fruit de saison bio

LUNDI

Macédoine mayonnaise

Pâtes carbonara HVE *

(plat complet)

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

MARDI

Taboulé HVE

Omelette

Epinards béchamel

St Môret bio

Flan vanille

JEUDI

Salade Iceberg

Saucisse de Toulouse*

Lentilles HVE

Camembert bio

Purée de pomme HVE

VENDREDI

Coleslaw

Colin MSC sauce hollandaise

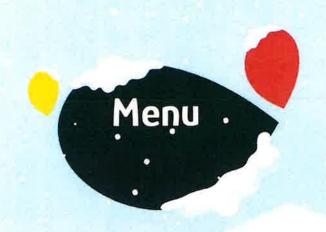
Gratin de brocolis

Petit suisse arôme bio

Gâteau d'anniversaire







Du 15 au 19 décembre 2025

Semaine 51





MERCREDI

Céleri vinaigrette

Emincé de poulet bio au curry

Haricots beurre

Rondelé

Mousse chocolat

LUNDI

Farandole de crudités

Poisson pané

Petits pois

Tartare

Purée banane HVE

MARDI

Salade verte

Gratin de macaronis bio

au fromage

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

JEUDI



VENDREDI

Crêpe fromage

Rôti de porc VBF* sauce madère

Riz bio

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

* Plat contenant du porc

Restauration

