

**Semaine du 24 au 30 novembre 2025**

Réduction des déchets						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F <i>Salade coleslaw (carottes et chou)</i>	F Betteraves	F <i>Champignons à la crème</i>	F <i>Salade de chou rouge</i>	F Cervelas vinaigrette	F <i>Salade panzanella Cuisse de pintade Pâtes au pesto de fanes de légumes</i>	SF Rillettes de poisson
S Filet de lieu	F Sauté de porc	F Filet de volaille	S Boulettes de bœuf	F Poisson du marché	F Rôti de porc	
F Pommes de terre	F Gratin de patate douce	E Semoule 	F Purée de pommes de terre	E Riz	E Flageolets	
F Fenouil	F <i>Céleri branche braisé</i>	S Haricots beurre	F Carottes	F Chou-fleur	F Flan de légumes	F Pommes de terre vapeur
F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages  Crumble aux fruits	F Fromages
E Poire au sirop	F Corbeille de fruits	F Œufs au lait	E Compote de fruits	F Corbeille de fruits	F Génoise à la poire	
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
F Madeleine	F Gâteau d'anniversaire	FE Marbré	FE <i>Moelleux aux poires</i>	S Pain au chocolat	FE Pudding	FE Moelleux au citron
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
F Emincé de bœuf	ES Lasagnes à la bolognaise	S Filet de poisson beurre d'orange	FE Gratin de pâtes aux lardons	FS <i>Quiche potiron, jambon et chèvre</i>	F Œufs durs	F Poêlée lyonnaise (haricots verts, champignons, oignons, carottes, lardons, persil)
E Riz		E Lentilles			F Pommes de terre sautées	SF
F <i>Flan de potiron</i>	F Salade verte	F <i>Endives à la crème</i>	F Salade verte	F Salade verte	S Epinards	
F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages  Crème au chocolat	F  Fromages 	
F Banane crème anglaise	F Fromage blanc au miel	EF Semoule au lait à la vanille	F Yaourt nature sucré	F Mousse aux fruits	F Velouté aux fruits	

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison

**Semaine du 1<sup>er</sup> au 07 décembre 2025**

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Terrine de campagne	F Tartare d'avocat	F Poireaux vinaigrette	F Salade d'endives	F Salade strasbourgeoise (pommes de terre, cervelas, chou)	F Carottes et radis noir 	F Terrine de légumes sauce ciboulette
F Emincé de volaille au curry	F Pilons de poulet	F Saucisse de Toulouse	F Rôti de veau	S Poisson du marché	S Boulettes de bœuf	F Pot au feu
E Riz	S Frites	F Purée de pommes de terre	E Polenta crémeuse	E Pâtes	E Spaghettis	F Pommes de terre vapeur
F Céleri garniture	F Salade verte	S Haricots verts	F Brocolis	S Epinards	S Salsifis	F Légumes du pot
F Fromages	F Fromages	F Fromages 	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages
F Corbeille de fruits	E Compote de pommes	F Crème au café	F Corbeille de fruits	F Mousse au chocolat	F Corbeille de fruits	F Gâteau au chocolat
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Pain au lait	F Moelleux au chocolat	S Croissant	F Far aux pommes	S Gaufre	F Clafoutis	F Gâteau au fromage blanc
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
F Croque-Monsieur	FS Feuilleté aux moules	ES Pâtes à la bolognaise	F Jambonneau	FS Quiche savoyarde	SE Riz cantonais (petits pois, omelette, jambon)	EF Gratin de pâtes à l'effiloché de porc
F Salade verte	F Cardes persillées		E Lentilles	F Salade verte	F Salade verte	
F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 
F Yaourt au choix	E Mirabelles au sirop	F Petits suisses aux fruits	EF Riz au lait	F Fromage blanc à la confiture	F Crème caramel	F Yaourt aromatisé

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison

**Semaine du 08 au 14 décembre 2025**

<b>DEJEUNERS</b>							
<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>	<b>SAMEDI</b>	<b>DIMANCHE</b>	
F <i>Pamplemousse</i>	F <i>Salade verte aux croûtons</i>	F <i>Salade de crudités</i>	S <i>Macédoine mayonnaise</i>	F <i>Radis noir râpé</i>	ES <i>Taboulé aux crevettes</i>	F <i>Rillettes</i>	
F <i>Escalope de dinde panée</i>	S <i>Filet de poisson gratiné aux moules</i>	F <i>Tartiflette</i>	F <i>Bœuf miroton</i>	S <i>Filet de poisson au citron</i>	F <i>Poulet rôti</i>	F <i>Blanquette de veau à l'ancienne</i>	
F <i>Patate douce</i>	E <i>Riz</i>		S <i>Frites</i>	E <i>Boulgour</i>	E <i>Flageolets</i>	E <i>Riz pilaf</i>	
S <i>Epinards béchamel</i>	S <i>Haricots beurre</i>	F <i>Salade verte</i>	F <i>Chou braisé</i>	S <i>Haricots beurre</i>	F <i>Carottes</i>	F <i>Légumes du pot</i>	
F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i>	
FE <i>Semoule au lait</i>	F <i>Corbeille de fruits</i>	E <i>Compote tous fruits</i>	F <i>Petits suisses aromatisés</i>	F <i>Corbeille de fruits</i>	F <i>Fromage blanc au miel</i>	FE <i>Pain perdu</i>	
<b>GOUTERS</b>							
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E <i>Brioche</i>	FE <i>Moelleux aux poires</i>	FE <i>Quatre-quarts</i>	FE <i>Cake aux pépites de chocolat</i>	S <i>Pain au chocolat</i>	FS <i>Flan pâtissier</i>	E <i>Roulé à la framboise</i>	
<b>DINERS</b>							
F <i>Potage de légumes</i>	F <i>Potage de légumes</i>	F <i>Potage Parmentier</i>	F <i>Potage de légumes</i>	F <i>Potage de légumes Gratin de chou-fleur à la volaille</i>	F <i>Potage de légumes</i>	F <i>Potage de légumes</i>	F <i>Potage de légumes</i>
F <i>Cervelas obernois</i>	E <i>Pâtes à la carbonara</i>	F <i>Omelette</i>	F <i>Chipolatas aux herbes</i>	SF <i>Quiche lorraine</i>	F <i>Jambon blanc</i>		
F <i>Purée de pommes de terre</i>	F <i>Salade verte</i>	F <i>Poireaux étuvés</i>	E <i>Lentilles</i>	F <i>Salade verte</i>	F <i>Pommes de terre vapeur</i>		
S <i>Brocolis</i>			F <i>Endives</i>	F <i>Salade verte</i>	S <i>Petits pois</i>		
F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i>		
E <i>Compote de fruits</i>	F <i>Île flottante</i>	F <i>Fromage blanc</i>	F <i>Poire au vin</i>	F <i>Banane crème anglaise</i>	E <i>Compote de fruits</i>	F <i>Velouté aux fruits</i>	

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

**Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert**

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie **Repas végétarien** **Produit de saison** **Atelier cuisine** **Plat fait maison**

**Semaine du 15 au 21 décembre 2025**

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Petit festin	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F <i>Salade coleslaw (chou et carottes)</i>	F <i>Céleri au curry</i>	F <i>Cervelas vinaigrette</i>	SF <i>Rillettes de poisson</i>	F <i>Salade de mâche et croûtons</i>	F <i>Salade de crudités</i>	F <i>Salade d'avocat</i>
F <i>Colombo de porc</i>	S <i>Filet de lieu noir</i>	F <i>Tajine de volaille</i>	S <i>Boulettes de bœuf</i>	F <i>Poisson du marché</i>	F <i>Cuisse de pintade</i>	F <i>Bœuf bourguignon</i>
F <i>Pommes de terre sautées</i>	E <i>Semoule</i>	F <i>Patate douce</i>	E <i>Haricots blancs</i>	E <i>Riz AB</i>	F <i>Pommes de terre vapeur</i>	E <i>Coquillettes</i>
F <i>Panaïs sauté</i>	S <i>Haricots verts</i>	F <i>Fondue de poireaux</i>	F <i>Carottes</i>	S <i>Haricots beurre</i>	S <i>Petits pois</i>	F <i>et ses légumes</i>
F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i> 	F <i>Fromages</i> 	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i> 	F <i>Fromages</i>
F <i>Yaourt aux fruits</i>	F <i>Corbeille de fruits</i>	F <i>Fromage blanc à la confiture</i>	F <i>Corbeille de fruits</i>	F <i>Crème dessert</i>	E <i>Compote de fruits</i>	FS <i>Tarte fine aux pommes</i>
GOUTERS						
E <i>Boisson Compote de fruits</i>	FE <i>Boisson Pain d'épices</i>	FE <i>Boisson Cake au citron</i>	FE <i>Boisson Moelleux au chocolat</i>	S <i>Boisson Croissant</i>	FE <i>Boisson Far breton</i>	E <i>Boisson Madeleine</i>
DINERS						
F <i>Potage de légumes</i>	F <i>Potage de légumes</i>	F <i>Potage de légumes</i>	F <i>Potage de légumes</i>	F <i>Potage de légumes</i>	F <i>Potage de légumes</i>	F <i>Potage de légumes</i>
S <i>Quenelles de veau sauce poulette</i>	F <i>Parmentier de lentilles</i>	S <i>Poisson meunière</i>	F <i>Œufs durs à la florentine</i>	FS <i>Tarte aux brocolis et poulet</i>	EF <i>Gratin de pâtes, potiron et lardons</i>	F <i>Boudin blanc</i>
E <i>Riz aux oignons</i>	F <i>Salade verte</i>	E <i>Riz</i>	E <i>Semoule</i>	F <i>Salade verte</i>	F <i>Salade verte</i>	F <i>Purée</i>
F <i>Gratin de blettes</i>		F <i>Chou braisé</i>	S <i>Epinards</i>			F <i>Pomme fruit</i>
F <i>Fromages</i> 	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i> 	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i> 	F <i>Fromages</i>	F <i>Fromages</i> 
F <i>Fromage blanc</i>	FE <i>Semoule aux raisins</i>	E <i>Fruits au sirop</i>	FE <i>Crème aux spéculoos</i>	E <i>Poire au sirop</i>	F <i>Fromage blanc au coulis</i>	F <i>Crème catalane</i>

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis. Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : **potage de légumes / omelette / compote et crème dessert**

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie  Repas végétarien  Produit de saison  Atelier cuisine  Plat fait maison

**Semaine du 22 au 28 décembre 2025**

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Betteraves vinaigrette	F Salade de radis noir	FE Salade d'endives au maïs		F Salade de crudités	F Carottes râpées vinaigrette	E Sardines beurre
S Filet de poisson à la Duglétré	F Echine de porc	F Emincé de bœuf aux épices		S Filet de poisson sauce vierge	F Emincé de volaille à la crème	F Jambon grillé
E Riz	E Lentilles	E Pâtes	Repas de Noël	F Pommes de terre vapeur	E Boulgour	E Flageolets
F Endives	F Carottes	S Petits pois 		F Fenouil	F Chou-fleur	F Céleri
F Fromages	F Fromages	F Fromages 		F Fromages	F Fromages 	F Fromages
F Corbeille de fruits	E Compote de fruits	E Poire au sirop		F Corbeille de fruits	E Compote de fruits	FE Tiramisu
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson Roulé	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
F Crêpes	FE Marbré	E à la framboise	E Compote de fruits	FE Moelleux aux poires et cannelle	S Pain au chocolat	E Brioche
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	Réveillon de Noël	F Potage de légumes	F Potage de légumes Poêlée de lentilles et saucisse fumée	F Potage de légumes Omelette paysanne (pommes de terre et champignons)	F Potage de légumes Cassolette aux fruits de mer
ES Lasagnes à la bolognaise	S Filet de merlu sauce oseille		ESF Gratin de pâtes au jambon et épinards	F	F	S
F Salade verte	E Sémoule				F Salade verte	E Pâtes
F Fromages 	F Brocolis au beurre		F Fromages	F Fromages 	S Haricots verts	F Fromages 
F Petits suisses	FE Riz au lait		F Clémentines	F Fromage blanc au miel	F Crème dessert	F Banane crème anglaise

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison