

Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
	Macédoine mayonnaise	Radis croque sel , Beurre	Carotte et cèleri râpée
Sauté de porc	Omelette à la ciboulette	Paella au colin MSC et fruits de mer	Rôti de veau
Rösti de pommes de terre	Petits pois à la française		Lentilles BIO au jus
Cantal AOP		Yaourt nature	
Fruit de saison	Riz au lait caramel	Fruits de saison	© Compote de fruits



Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Quiche Lorraine	Carottes râpées à l'orange	Salade de riz BIO maïs et poivrons	@ Mesclun
Colin MSC façon meunière	Raviolinis au fromage et sauce tomate	Cuisse de poulet du Gers rôtie aux herbes	Tajine d'agneau aux fruits secs
Purée de potimarron		Épinards à la crème	Semoule
	Edam		Yaourt aromatisé LOCAL
Fruits de saison	Poire au sirop	Fruits de saison	Cake aux fruits confits



Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Émincé de chou blanc et raisins , Pommes de terre	Saucisson sec porc local, Beurre	Potage cultivateur	Salade de lentilles aux échalotes
Sauté de <mark>boeuf régional</mark> au jus	Colin MSC , Sauce tomate	Tortilla aux pommes de terre	Filet de poulet mariné au citron et thym
Haricots verts , Champignons en persillade	Blé BlO aux oignons	Piperade	Chou fleur à la polonaise
		Samos	
Tarte alsacienne	🊳 Fruits de saison	🊳 Fruits de saison	Fromage blanc aromatisé



Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Carottes râpées au citron	Radis croque sel , Beurre	Salade BIO aux lardons	Crêpe au fromage
Blanquette de veau	Saucisse de Toulouse porc local	Dos de cabillaud MSC	🍪 Chili sin carne
© Coquillettes BIO	Poêlée de légumes	Fondue d'épinards et pommes de terre	Riz
Tomme blanche		Yaourt aromatisé	
	Crème dessert à la vanille du chef		Fruits de saison



Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
Taboulé aux raisins	Salade composée	© Céleri rémoulade	Nems aux légumes
Paleron braisé	Lasagnes chèvre et épinards	Rôti de porc d'Aveyron au miel et à la moutarde	Colin MSC façon meunière
Brocolis gratinés		Tagliatelles aux épinards et champignons à la crème	Purée de pommes de terre
	Emmental	Yaourt aux fruits BIO	Brie
Fruits de saison	Compote de fruits		



Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Carottes râpées		Haricots verts BIO à l'échalote	⑥ Œuf dur mayonnaise
Poulet basquaise	Brochette de poisson MSC pané	Spaghettis BIO bolognaise	Couscous végétarien
Riz pilaf	⊚ Gratin de chou-fleur	Emmental râpé	Semoule HVE au beurre
	Tomme de Savoie IGP		Crème dessert LOCALE BIO
Yaourt aux fruits	Pomelos	Fruits de saison	Sables de Retz x2