Menu

Semaine 45
Du 02 au 06 novembre 2026



LUNDI

Salade haricots verts à la crème

Emincé de poulet BIO

au paprika

Poêlée de pdt HVE, champignons

Vache picon

Fruit HVE

MARDI

Carottes râpées BIO

Poisson pané MSC

Epinards à la crème

Chantaillou

Liégeois vanille

MERCREDI

Salade chou blanc HVE

Sauté de porc* VPF aux oignons

Coquillettes HVE

Petit-suisse arôme BIO

Fruit HVE

JEUDI

HALLOWEEN

Mortadelle de volaille

Parmentier de bœuf BIO au potiron

Verre de lait BIO

Cake carottes

VENDREDI

Salade de haricots blancs

Couscous VG

Semoule HVE

Yaourt sucré

Purée de banane HVE

Menu

Semaine 46
Du 09 au 13 novembre 2026

LUNDI

Betteraves BIO

Boulettes Jacquier BIO à la sauce tomate

Coquillettes HVE

Mini cabrette

Purée de pomme HVE

MARDI

Salade de pommes de terre

Paupiette dinde

Carottes vichy BIO

Gouda

Eclair au chocolat

MERCREDI



JEUDI

Salade iceberg

Palette de porc *

Potée de légumes, PDT

Camembert BIO

Crème vanille

VENDREDI

Céleri HVE

rémoulade curcuma

Blanquette de la mer MSC

Blé aux petits légumes

Petit-suisse arôme BIO

Fruit HVE

Menu

Semaine 47
Du 16 au 20 novembre 2026



LUNDI

Salade de tortis HVE

Goujon de poulet corn flakes

Petits pois

Petit moulé AFH

Fruit HVE

MARDI

Chou blanc HVE au miel

Boulettes d'agneau

Haricots verts/Flageolets

Croc lait BIO

Flan caramel CE

MERCREDI

Taboulé HVE

Colin MSC sce crème estragon

Pommes de terre vapeur HVE

Yaourt sucré CE

Fruit HVE

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Gratin de brocolis

Riz

Petit-suisse arôme BIO

Gâteau anniversaire

VENDREDI

Crêpe fromage

Sauté de porc * VPF

à la Dijonnaise

Coquillettes HVE

St Nectaire AOP

Fruit HVE

Menu

Semaine 48
Du 23 au 27 novembre 2026



LUNDI

Salade de pois chiches
Suprême panés VGT NEW
Duo de légumes
Les Fripons
Mousse au chocolat

MARDI

Salade verte
Bœuf bourguignon
Purée de pommes de terre HVE
Yaourt arôme CE
Fruit HVE

MERCREDI

Céleri rémoulade HVE
Saucisses fumées*
Lentilles HVE
Rondelé BIO
Purée de pomme HVE

JEUDI

Coleslaw
Gratin de penne HVE
à la carbonara de dinde
Chanteneige BIO
Ile flottante

VENDREDI

Salade de pommes de terre au thon
Beignets de calamars
Épinards béchamel
Bûche de chèvre
Fruit HVE

Menu

Semaine 49

Du 30 novembre au 4 décembre 2026



LUNDI

Pâté de campagne*

Boulettes de veau marengo

Semoule HVE

Petit-suisse arôme BIO

Purée de fraise HVE

MARDI

Betteraves BIO

Emincé de poulet sauce mode

Chou-fleur béchamel

Vache picon

Fruit HVE

MERCREDI

Salade de haricots verts

Haché de veau

Poêlée de légumes d'hiver

Yaourt sucré

Grand Palmier

JEUDI

Tarte fromage

Haricots rouges sauce tomate

Riz BIO

Camembert BIO

Fruit HVE

VENDREDI

Carottes râpées BIO

Moules au curry

Pommes vapeur

Croc lait BIO

Crème pralinée

Menu

Semaine 50
Du 07 au 11 décembre 2026



LUNDI

Macédoine mayonnaise

Escalope viennoise BIO

Gratin de légumes

Yaourt arôme

Fruit HVE

MARDI

Taboulé HVE

Omelette

Épinards béchamel

Cantadou

Flan vanille CE

MERCREDI

Salade haricots blancs à la crème

Haut de cuisse de poulet

Carottes

Emmental

Fruit HVE

JEUDI

Salade iceberg

Rougail de saucisse *

Riz

Brie Bio

Purée de pomme HVE

VENDREDI

Coleslaw HVE

Colin MSC sauce hollandaise

Semoule HVE

Petit-suisse arôme BIO

Gâteau anniversaire

Menu

Semaine 51
Du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI

Farandoles de crudité HVE

Poisson pané MSC

Petits pois

Tartare AFH

Purée de banane HVE

MARDI

Salade verte

Gratin de macaronis HVE

au fromage

Yaourt sucré

Fruit HVE

MERCREDI

Céleri vinaigrette

Emincé de poulet BIO

au curry

Haricots beurre

Rondelé

Mousse au chocolat

JEUDI

MENU

DE

NOËL





VENDREDI

Salade de riz BIO

Jambon blanc

Chou-fleur béchamel

Petit suisse arôme BIO

Fruit HVE