MENU DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Pâté de campagne		Pommes de terre à l'huile	
H2	Céleri frais mayonnaise		1/2 pomelos	
H3	Salade verte		Concombre	
H4	Pomelos		Salade verte	
V1	Chipolatas au jus	Aiguillette de poulet marinée sauce crème	Quiche lorraine	Colin d'Alaska pané
V2			Tarte à la mozzarella fromage blanc emmental	
L2	Haricots verts	Coquillettes	Riz	Purée de carottes
L3		Brocolis	Salade iceberg	
F1	Camembert	Fromage frais sucré au lait entier		Yaourt sucré aromatisé
F2		Pointe de brie		Spécialité fromagère fraidou
D1	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Brownie	Cake nature	Liegeois saveur chocolat
D2	Fruit saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

MENU DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Macédoine mayonnaise		Cubes de betteraves	
H2	Salade de blé tomate œuf		Salade verte	
H3	Salade verte			
H4				
V1	Spaghettis sauce fromage	Escalope de dinde viennoise	Raviolis aux 6 légumes	Brandade de morue
V2				
L2		Ratatouille		
L3		Riz		
F1	Yaourt nature sucré	Fromage ail et fines herbes petit moulé	Emmental râpé	Yaourt nature sucré petit frevillais
F2	Camembert	Yaourt brassé sucré aux fruits		Fromage à pâte pressée gouda
D1		Mousse saveur chocolat au lait	Compote de pommes	Madeleine
D2		Fruit de saison		Fruit de saison

MENU DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Betteraves vinaigrette à la framboise		Tartinade de potiron au fromage frais	
H2	Semoule aux tomates poivrons		Risetti vinaigrette pesto rouge	
H3	Salade verte		Mortadelle	
H4	Pomelos		Salade	
V1	Bolognaise viande	Sauté de porc sauce tandoori	Nuggets de poulet	Boulette de dinde sauce coco épices thai
V2		Roti de veau		
L2	Spaghettis	Haricots verts	Frites	Riz
L3				
F1	Yaourt à boire saveur vanille	Coulommier		Fromage frais sucré
F2	Tartare noix	Yaourt brassé aux fruits		
D1		Purée de poire	Galette bretonne	Cake à la noix de coco
D2		Fruit de saison	Fruit de saison	

MENU DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Entrée chaude acras de morue		Salade composée	
H2	chou blanc sauce cocktail		Macédoine	
H3	Salade verte		Pâtes du soleil	
H4	Concombre			
V1	Palette à la diable	Chili végétal aux haricots rouges	Raclette assortiment de charcuterie	Cordon bleu de dinde
V2		Sauté de dinde sauce crème	Sauté de bœuf sauce marengo	
L2	Petits pois	Haricots verts	Pommes de terre et fromage	Ratatouille
L3	Tortis	Riz		Purée de patate douce
F1	Yaourt sucré	Fromage frais sucré à base de fruits		Fromage nature petit moulé
F2	Cantal	Edam cœur de dame		Yaourt nature sucré
D1		Purée de pommes	Cake au caramel	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
D2		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

MENU DU LUNDI 30 NOVEMBRE AU VENDREDI 4 DECEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Salade de pâtes et mozzarella		Betteraves vinaigrette	
H2	Achards de légumes (carottes chou blanc haricots)		taboulé (semoule tomate mais poivrons)	
H3	Salade verte		salade	
H4	Concombre			
V1	Chipolatas au jus	Colin d'Alaska pané	Raviolis bœuf tomate	Aiguillette de poulet mariné sauce crème
V2				
L2	Purée de potiron	Carottes sauce à la crème		Jardinière de légumes
L3		Tortis		
F1	Fromage fondu vache qui rit	Fromage frais sucré au lait entier	Emmental râpé	Camembert
F2	Fromage frais sucré	Camembert		Yaourt brassé sucré aux fruits
D1		Liégeois saveur vanille caramel	Crème dessert saveur vanille	Dessert lacté saveur chocolat
D2		Fruit de saison		Fruit de saison

MENU DU LUNDI 7 DECEMBRE AU VENDREDI 11 DECEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Macédoine mayonnaise		Carottes râpées à l'orange	
H2	Riz au thon		Coquillettes vinaigrette au pesto rouge	
H3	Salade verte		salade	
H4	Concombre		Rillettes de thon	
V1	Coquillettes sauce mozzarella gouda chedar	Sauté de dinde sauce chasseur	Tartiflette	Dés de poisson sauce aurore
V2			Boulettes de volaille	
L2		Petits pois navets carottes	Brunoise de légumes	Riz
L3				Ratatouille
F1		Pointe de brie	Fromage blanc aromatisé danonino	Yaourt sucré aromatisé
F2		Yaourt brassé sucré aux fruits		Spécialité fromagère fraidou
D1	Madeleine	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison	Mini choux patissier
D2	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison

MENU DU LUNDI 14 DECEMBRE AU VENDREDI 18 DECEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Mortadelle			
H2	Celeri frais sauce indienne			
H3	Salade verte			
H4	Concombre		REPAS DE FETES	
V1	Beignets de poisson	Blanquette de dinde		Gratin de pâtes charcutier
V2				
L2	Farfalles sauce tomate	Carottes fondantes		
L3		Haricots verts		
F1	Yaourt sucré aromatisé	Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré
F2	Coulommier	Emmental		Spécialité fromagère tartare nature
D1		Purée de pommes		Liégeois saveur vanille caramel
D2		Fruit de saison		Fruit de saison