

Semaine 45 : du 3 au 7 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI  Végétarien
 ENTRÉE	Betteraves / maïs	Salade verte	Concombre au fromage blanc	Charcuterie	Potage de légumes
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Émincé de volaille au curry	Hachis parmentier	Poisson meunière	Filet de poulet aux herbes	Galette végétale
	Riz  pilaf Haricots verts		Pommes de terre persillées / julienne de légumes	Pâtes  Chou-fleur à la crème	Boulgour  Ratatouille
 PRODUIT LAITIER		Duo de fromages		Fromage	Fromage
 DESSERT	Yaourt vanille	Corbeille de fruits	Ile flottante	Tarte aux pommes	Fruit
 GOÛTER	Baguette aux céréales, fromage frais, fruits	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Baguette moulée, confiture	Baguette, beurre, pâte de fruits	Brioche, compote, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 46 : du 10 au 14 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Végétarien 
 ENTRÉE	Macédoine / oeuf	Jour férié	Céleri rémoulade	Salade composée (salade, tomates, maïs, jambon)	Coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Dos de colin beurre blanc		Pizza reine	Boulettes de boeuf	Couscous avec légumes et semoule
	Riz  safrané jardinière de légumes		Salade verte	Pâtes  Duo de carottes	
 PRODUIT LAITIER			Fromage		Duo de fromages
 DESSERT	Poire au chocolat		Entremet pistache	Glaces	Mousse au chocolat
 GOÛTER	Baguette moulée, barre de chocolat, lait		Gateau maison 	Pain aux céréales, confiture, lait	Baguette viennoise, compote, jus de fruits

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 47 : du 17 au 21 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Végétarien 
 ENTRÉE	Friand au fromage	Carottes rapées mayo	Saucisson sec	Velouté au potiron	Courgettes rapées crème paprika
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Sauté de boeuf à la procençale	Escalope de poulet	Filet de poisson béarnaise 	Dahl de lentilles vertes 
	Purée de pommes de terre / poêlée de légumes	Semoule  Haricots verts	Riz  Fondue de poireaux	Pommes de terre persillées / carottes braisées	Blé  Courgettes
 PRODUIT LAITIER		Riz au lait	Fromage		Yaourt local
 DESSERT	Éclairs au chocolat		Fruit	Salade de fruits ou compote	
 GOÛTER	Pain au maïs, fromage à tartiner	Brioche, confiture, lait	Gateau maison 	Baguette moulée, miel, fruit	Crêpe, nutella, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 48 : du 24 au 28 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes rapées au cumin	Macédoine / oeuf	Concombre à la crème	Vermicelle - tomate	Endives aux noix et fromage
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paupiette de veau	Croziflette	Rôti de porc	Tortilla	Boulettes d'agneau 
	Frites / pommes paillasson / ratatouille 	Salade verte	Blé  Tajine de légumes aux abricots	Brocolis crème paprika	Semoule Légumes couscous
 PRODUIT LAITIER			Yaourt	Fromage	
 DESSERT	Compote	Corbeille de fruits		Panna cotta coulis aux fruits	Beignet aux pommes
 GOÛTER	Baguette viennoise, barre de chocolat, jus de fruit	Brioche, confiture, lait	Gateau maison 	Pain, compote, lait	Baguette moulée, fromage à tartiner, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 49 : du 1^{er} au 5 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Friand au fromage	Salade chou, emmental, jambon	Oeufs mayo	Betteraves mimosa	Carottes rapées vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Pâtes  à la carbonara	Falafels	Cordon bleu	Dos de cabillaud à la dieppoise
	Purée provençale Poêlée campagnarde	Épinards à la crème	5 céréales Duo carottes/champignons	Pommes paillasson / frites Fondue de poireaux	Riz  Haricots verts
 PRODUIT LAITIER				Yaourt vanille	Fromage
 DESSERT	Flan patissier	Fruit	Gateau maison 		Corbeille de fruits
 GOÛTER	Pain, lait, confiture	Pain au maïs, compote, jus de fruits	Baguette moulée, miel, lait	Brioche, confiture	Baguette viennoise, barre de chocolat, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.