

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Salade de pommes de terre
à l'échalote BIO



Salade iceberg et croûtons

Vinaigrette miel colombo



Velouté gourmand
(panais, courge butternut, salsifis, crème, oignon)



Carottes râpées

Vinaigrette échalote

Sticks végétariens sauce fraîcheur



Steak de colin sauce curry

Hachis à la bolognaise
(bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate)



Escalope de dinde sauce bourride
(épice paëlla, herbes de provence, huile olive)



~~Sauv de merlu sauce bourride~~

Haricots beurre ciboulette

Lentilles BIO au jus



Hachis à l'égrené de pois

Chou fleur béchamel

Fromage frais aux fruits

Gouda BIO



Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature BIO et sucre



Compote pomme fraise

Flan nappé au caramel

Fruit BIO



Cake aux amandes



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

Menu

Du 09 au 13 Novembre 2026

					VACHERESSE
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
	LE JOUR DU 				
Mâche et dés de mimolette	 Macédoine BIO mayonnaise BIO 		Endives vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon	
Vinaigrette nature			Vinaigrette ambrée		
 Sauté de bœuf LR bourguignon			Chipolatas	 Pavé de merlu sauce dugléré (crème, oignon, ail, tomate, persil)	
 Filets de saumon sauce oselle	Pizza au fromage BIO 		 Steack haché de cabilloux sauce citron		
Potiron au gratin BIO 			Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	Farfalles	
Yaourt aromatisé BIO à la vanille 	Croûte noire		Fromage fondu Président	Meule de Savoie 	
Paris Brest	Fruit ECORESPONSABLE 		 Compote pomme vanille maison	Fruit BIO 	
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française	
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	Viande racée	Nouvelle recette	Production locale	
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	Plat durable		
HVE Haute valeur environnementale	CE2 Certification environnementale niveau 2	CE Issu du Commerce Equitable	ECORESPONSABLE		

Menu

Du 16 au 20 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU **vege**

Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis)	Salade anglaise au cheddar (laitue, cheddar, croûtons)		Taboulé BIO	Carottes râpées vinaigrette agrumes
Lasagnes à la bolognaise	Rôti de porc LR au jus		Rôti de veau BIO sauce normande	Œufs brouillés
Lasagnes au saumon	Steak haché de cabillaud sauce bourride saumon, herbes de Provence, crème de légumes, dignon		Colin au crumble de pain d'épices	
	Riz pilaf		Petits pois	Haricots verts Bio
Fromage frais aux fruits BIO	Fraidou		Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre
Coupelle compote pomme ananas	Gélifié chocolat		Fruit ECORESPONSABLE	Gâteau au caramel beurre salé



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



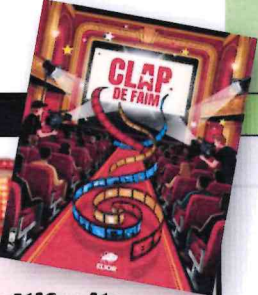
Viande d'origine Française



Production locale

Menu

Du 23 au 27 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de légumes BIO	Cœur de laitue et maïs Vinaigrette miel colombo		  Jus multivitamins Cheeseburger Fish burger Pommes campagnardes Milk shake fraise vanille cigarettes russes	LE JOUR DU   Céleri rémoulade Moules sauce basilic Julienne de légumes Petit moult nature  Cake à la vanille BIO
 Colin meunière et citron	Sauté de bœuf BIO sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre) Chenille nature tomate Haricots coco à la tomate Fromage frais nature et sucre Coupelle compote pomme abricot BIO			
Pommes de terre cubes BIO Camembert Fruit ECORESPONSABLE				



Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable



Viande d'origine Française
Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade de papillons à la catalane Bio
(oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)



Sauté de porc sauce pain d'épices



~~Filet de hoki sauce normande~~

Haricots verts à l'ail

Yaourt nature et sucre

Fruit BIO



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale