

Menus du 3 novembre au 19 décembre 2025











Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

Produits ou BIO ingrédients labellisé

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	1.7	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner)	CRÊPE AU FROMAGE
		NUGGETS DE BLÉ MÉLANGE DE PETITS POIS ET	LASAGNE AU BOEUF	FILET DE HOKI SAUCE À L'OSEILLE SEMOULE BIO	SAUTÉ DE PORC* SAUCE DIABLE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE
	du 3 au 7	CAROTTES BRIE EN POINTE (à portionner)	SUISSE AROMATISÉ	TOMME NOIRE IGP (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)
NOVEMBRE 2025		DONUTS	KIWI	FLAN NAPPÉ CARAMEL	COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)
	du 10 au 14	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE		SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	CRÈME DUBARRY (chou-fleur) (à portionner)
		TORTELLINI RICOTTA-ÉPINARDS SAUCE CRÈME	FÉRIÉ	BOUDIN BLANC * DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON
		YAOURT BIO SUCRÉ	11 novembre Armistice 1918	POTIRON SAINT PAULIN (à portionner)	PETITS POIS CHANTENEIGE BIO
		TAGURT BIO SUCRE	Allistice 1918	SAINT FAULIN (a politorine)	CHANTENEIGE BIO
		SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	au s	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POIRES (à portionner)
		TABOULÉ (semoule bio)	COLESLAW (chou blanc bio local) VINAIGRETTE	PIZZA MARGHARITA (à portionner)	CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE
	du 17 au 21	FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE CHOU ROMANESCO AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON STROGONOFF POMMES DE TERRE SAUTÉES	FILET DE POULET SAUCE AU MIEL HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	COQUILLETTES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ
		BRIE EN POINTE (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	KIRI	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)
		POMME HVE (locale)	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	COMPOTE POMME BIO ANANAS DU CHEF (à portionner)	SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)
	du 24 au 28	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RĀPÉES (locales) VINAIGRETTE	VOL DESTINATION L'Allemagne	OEUF DUR MAYONNAISE
		PANÉ DU FROMAGER PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO	SALADE KRAUTSALAT (chou blanc) CURRYWURST (saucisse de porc, sauce curry) POTATOES	PENNES À LA BOLOGNAISE (OF)
		CARRÉ DE L'EST BIO (à portionner)	TOMME GRISE (à portionner)	VI OURT OUGS	CAPRICE DES DIEUX (régional) (à
		SUISSE SUCRÉ	COMPOTE POMME BANANE (sans sucre	YAOURT SUCRÉ	portionner)
	du 1er au 5	COLESLAW (carotte et chou blanc locaux)	ajouté) SALADE DE PERLES, MAÏS, TOMATE ET	GÂTEAU NID D'ABEILLES (amande) (à portionner)	KAKI
		VINAIGRETTE	VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner)
		TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME	CORDON BLEU DE VOLAILLE PETITS POIS	TARTIFLETTE* (PORC)	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON CARBONADE CAROTTES (locales)
DÉCEMBRE 2025		COULOMMIERS (à portionner)	YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	EMMENTAL BIO (à portionner)
		CRÈME DESSERT CARAMEL	ORANGE	COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté)	GAUFRE LIÉGEOISE
	du 8 au 12	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET CORNICHON	RILLETTES DE SURIMI	POTAGE DE PETITS POIS	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
		BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AU CURRY SEMOULE BIO	LASAGNE DE LÉGUMES GRILLÉS	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) CHOU ROMANESCO AU FROMAGE
		BRIE EN POINTE (à portionner)	GOUDA BIO (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	SUISSE FRUITÉ
		POMME HVE (locale)	COMPOTE POIRE (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO SUCRÉ	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
	du 15 au 19	TABOULÉ (semoule bio)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE		SALADE POMMES DE TERRE ÉCHALOTE ET CORNICHON VINAIGRETTE
		FILET DE LIEU SAUCE CITRON	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU THYM	REPAS DE NOÊL	OMELETTE
		PURÉE DE POTIMARRON	RIZBIO		PETITS POIS
		CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)	CAMEMBERT (à portionner)		TOMME BIO (locale) (à portionner)
		FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté)		SUISSE AUX FRUITS