

	Semaine du 02 novembre au 06 novembre		Semaine du 09 novembre au 13 novembre		Semaine du 16 novembre au 20 novembre		Semaine du 23 novembre au 27 novembre	
Lundi	Velouté de légumes verts (brocolis et h. verts) Gratin de pâtes BIO au fromage BIO Croc lait BIO		Saucisse de volaille / Merguez végétarienne Purée de pommes de terre Mimolette Cocktail de fruits		Salade de lentilles aux échalotes Bœuf bourguignon / Burger pois blé Carottes BIO persillées Petit suisse BIO		Rillettes de thon / Oeuf dur mayonnaise Jambon porc / Jambon de dinde / Galette lentille boulgour légumes Brocolis persillés Yaourt aromatisé	
Mardi	Betteraves vinaigrette Sauté de poulet sauce paprika / Omelette Pommes de terre BIO Compote de pommes banane		Céleri rémoulade Cordon bleu / Pané sarrasin lentilles poireaux Haricots verts BIO persillées Madeleine		Salade coleslaw Parmentier de poisson / Hachis végétarien Compote de pommes		Carottes BIO râpées vinaigrette Boulettes d'agneau sauce pizzaïolo / Boulettes blé tomates basilic Purée de pois cassés BIO Creme dessert	
Mercredi	Salade verte BIO et maïs Filet de colin sauce citron / Galettes panée pois légumes Carottes BIO persillées Liégeois chocolat				Rôti de porc* / rôti de dinde au jus / Quenelles sauce aurore Epinards à la crème Coulommiers Cake coco ananas		Velouté de légumes Œufs brouillés Pommes de terre BIO Fruit BIO	
Jeudi	Cake aux olives Sauté de bœuf sauce Strogonoff / Boulette soja tomate basilic Petits pois au jus Fromage blanc sucré		Dahl de lentilles Riz de Camargue Yaourt sucré Fruit		Nuggets de volaille et ketchup / Nuggets de blé et ketchup Gratin de chou fleur BIO Fromage blanc sucré Fruit BIO		Gardianne de taureau / Haricots rouges à la tomate Riz de Camargue Gouda Fruit	
Vendredi	Paupiette de veau sauce safrané / Steak de blé oignons Purée de butternuts BIO Lou Mirabel Fruit BIO		Salade verte BIO Filet de colin à la provençale / Pois chiche à la provençale Semoule BIO complète Vache picon		Lentilles au curry Pâtes Carré président Fruit BIO		Salade verte BIO Filet de merlu sauce citron Poelée de légumes printanière persillés Petit moulé	

	Semaine du 30 novembre au 04 décembre		Semaine du 07 décembre au 11 décembre		Semaine du 14 décembre au 18 décembre		Semaine du 21 décembre au 24 décembre	ALSH
Lundi	Roti de veau aux olives / Burger pois blé Chou fleur persillé Mimolette Mousse au chocolat		Betteraves vinaigrette balsamique Sauté de poulet à la hongroise / Haricots rouges à la tomate Boulgour BIO Yaourt sucré		Carottes BIO râpées vinaigrette Calamars à la romaine et mayonnaise / Boulettes soja tomates basilic Haricots verts BIO persillés <i>Fromage blanc sucré</i>		Salade de pois chiches Escalope pané / Pané blé fromage épinards Poêlée de navets et pommes de terre persillés BIO Yaourt sucré	 
Mardi	Salade verte BIO et maïs Filet de lieu sauce normande Coquillettes semi complètes BIO Compote de pommes	  	Curry de pois chiche BIO au lait de coco  Riz St Morêt BIO Flan chocolat	 	Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Sauce bolognaise au bœuf BIO / Bolognaise lentilles Spaghettis BIO et fromage râpé BIO Compote pomme banane	  	Sauté de bœuf aux herbes / Boulettes végétariennes Gratin de chou fleur BIO Fromage à tartiner Fruit BIO	 
Mercredi	Emincé de poulet sauce romarin / Stick de mozzarella Petits pois au jus Lou Mirabel Fruit	  	Bœuf façon pot au feu / boulettes blé pois pistou Pommes de terre, carottes et rutabaga BIO <i>Emmental</i> Fruit	  	Pâté de campagne / Roulade de volaille et cornichons / Celeri rémoulade Poulet rôti / Falafels Epinards à la crème Crème dessert vanille	 	Farfalles BIO et pois carrés BIO mijotés  St paulin Mousse au chocolat	
Jeudi	 Boulettes blé façon thai Purée de butternut et patates douces BIO <i>Fromage blanc sucré</i> Fruit BIO	 	Potage de légumes Tartiflette de pommes de terre BIO aux lardons / Tartiflette à la volaille / Tartiflette aux allumettes végété Fruit	  	Salade verte BIO Ballotin de dinde sauce aux marrons / Galette pois chiche légumes herbe <i>Purée de pommes de terre</i> Beignets au chocolat 	 	Velouté dubarry BIO Saumon sauce crème / Haricots rouges et pois Riz pilaf Dessert de Noël 	  
Vendredi	Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde sauce cocotte / croc tomate Pommes de terre BIO vapeur Petit suisse	 	Filet de poisson meunière Poelée de carottes et panais <i>Tomme blanche</i> Gâteau cuajada BIO	 	 Omelette Purée de brocolis Croc lait BIO Fruit BIO			

MAJ 09/10/2026

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement.