

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 03 au 07 novembre 2025

Journée de la gentillesse

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Pomelos	Salade iceberg Mimolette	Soupe de potiron	Carottes râpées et Dés de cantal  AOP
Plat protidique	Sauce butternut crumble cheddar	Colin PMD sauce basilic 	Sauté de bœuf paprika vf 	Sauté de dinde au thym	Jambon blanc Sp : jambon dinde
Sa garniture	 Coquillettes bio	Semoule aux petits légumes	Riz BIO	Haricots verts/ pom de terre	Purée de cèleri au fromage Italien
Produits laitiers au choix	Tome blanche	Yaourt aromatisé aux fruits			
Desserts au choix	Fruit frais		Fromage blanc aux fruits	Fruit frais	Cake aux poires du chef



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule **ék** en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 10 au 14 novembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou rouge				Salade verte aux dés de cantal AOP 
Plat protidique	Lentilles corail sauce  tomate égrené végétal Graines de courge		Raviolis au bœuf vf gratinés 	Sauté de bœuf vf Moutarde a l'ancienne	Colin sauce estragon 
Sa garniture	Riz BIO 			Frites	Purée crécy (carottes)
Produits laitiers au choix			Yaourt nature sucré	Brle	
Desserts au choix	Compote de pomme allégé en sucre		Fruit frais	Mousse au chocolat	Fruit frais



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 17 au 21 novembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pâté de campagne	Potage de légumes			
Plat protidique	sauce canard haricot Blanc Façon bolognaises	Omelette 	Steak haché sauce forestière 	Poulet roti 	Colin pané riz soufflé 
Sa garniture	Macaroni bio semi Fromage râpé	Haricots verts/pdts	Semoule aux petits légumes	Epinards béchamel pdts gratinés	Purée potiron
Produits laitiers au choix			Petit suisse nature	Saint nectaire AOP 	Buche mélange
Desserts au choix	Compote de fraise allégée en sucre	Fruit frais	Fruit frais	Beignet chocolat	Fruit frais



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 24 au 28 novembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betteraves a la mache		Choux rouges aux pommes	Potage saint germain (Pois cassé)	Carottes râpées aux dés de mimolette
Plat protidique	Sauce tomate haricots rouge mais 	Nuggets de volaille ketchup	Hachi parmentier de bœuf gratiné	Roti de porc au jus Rôti de dinde sp	Dés de saumon PMD Sauce crème 
Sa garniture	Boulgour	Coquillettes bio semi complète 		Haricots vert pomme de terre	Choux fleurs /pdts
Produits laitiers au choix		Coulommiers			
Desserts au choix	Crème dessert vanille	Fruits frais	Yaourt aromatisé	Fruits frais	Cake au chocolat du chef



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 01 au 05 décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Endives	Potage de légumes	Potage a la tomate Vermicelle	
Plat protidique	chili vegetal aux haricots rouges 	Parmentier a la volaille kebab	Sauce fromage tartiflette et emmental 	Roti de boeuf 	Colin sauce bisque 
Sa garniture	 Riz bio	Purée de carottes	Crozet (pates)	Frites	Semoule et ratatouille
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré				Tomme blanche
Desserts au choix	Fruit frais	Tarte  flan DCG	Smoothie pomme et miel	Fruit frais	Compote pom banane allégé en sucre



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 08 au 12 décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix			Salade verte a l'emmental	Potage de légumes	Coleslaw a la mimolette
Plat protidique	Dahl de lentilles corail 	Beignets de poisson	Poulet rôti 	Sauté de dinde au paprika	Merlu sauce pesto 
Sa garniture	Riz bio 	Haricots verts /patates douces	Choux fleurs /pdts	Carottes /blé	Coquillettes bio semi complete
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré	Brie			
Desserts au choix	Fruit frais	Dessert lacté chocolat	Fruit frais	Gâteau aux poires du chef	Fruit frais



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 15 décembre au 20 décembre 2025

Hors d'œuvre au choix	Choux rouges aux pommes			Repas de Noël	Carottes râpées aux dés de cantal AOP 
Plat protidique	Parmentier au confit de canard haricots blancs	Hoky sauce citron 	Boulettes de bœuf Vf aux herbes 		Omelette 
Sa garniture	Purée	Semoule aux petits légumes	Jardinière de légumes		Riz bio ratatouille
Produits laitiers au choix		Yaourt nature sucré	Buche mélange (vache chevre)		
Desserts au choix	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Fruit frais	Compote de poire		Fruits frais



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air



Plat végétarien



Produit de la mer durable