

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 3 nov. 2025	mar. 4 nov. 2025	mer. 5 nov. 2025	jeu. 6 nov. 2025	ven. 7 nov. 2025	sam. 8 nov. 2025	dim. 9 nov. 2025
MENU A	TARTE À L'OIGNON	SALADE D'ENDIVES	BETTERAVES EN SALADE	SALADE VERTE	FLAN AUX LÉGUMES	PÂTÉ DE CAMPAGNE (COUELLE)	PAMPLEMOUSSE & SUCRE
	GARDIANE DE BOEUF	QUENELLES DE BROCHET SAUCE TOMATE	POULET RÔTI SAUCE TANDOORI	BOULETTES DE BŒUF SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	MOULES PERSILLÉES	JOUE DE BŒUF SAUCE LAURIER
	PURÉE CRÉCY	POMMES DE TERRE VAPEUR	DUO PETITS POIS MIJOTÉS & RIZ	SEMOULE	HARICOTS PLATS PERSILLÉES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	BLETTE À LA CRÈME
	LOU FOUNDRÉ DE L'UBAYE	YAOURT AROMATISÉ	EMMENTAL	FROMAGE BLANC	MONTCADI À CROÛTE NOIRE	TOMME GRISE	FAISSELLE
	POIRE	COCKTAIL DE FRUITS	POMME	BANANE	MOËLLEUX AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	KIWI	BEIGNET CHOCOLAT - NOISETTES
MENU B	MACÉDOINE	CŒUR DE PALMIER	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SARDINE À L'HUILE	SALADE DE MAÏS, THON & MAYONNAISE	CŒUR D'ARTICHAUT	POIREAUX
	CHIPOLATAS AUX HERBES	QUICHE AUX LÉGUMES	JAMBON BLANC	CORDON BLEU DE VOLAILLE	SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE	CAKE AUX OLIVES	LÉGUMES FARCIS
	LENTILLES MIJOTÉES	POÊLÉE DE COURGE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE À L'AIL		SALADE ICEBERG	RIZ CRÉOLE
	ST PAULIN	MIMOLETTE	BREBISCRÈME	GOUDA	BLEU	ST MORÊT	PORT SALUT
	MOUSSE AU CAFÉ	BANANE	FAISSELLE	CRÈME CHOCOLAT	POIRE EN SIROP	YAOURT NATURE	MANDARINE
SOIR	SOUPE NORMANDE	POTAGE PAYSAN	POTAGE TOURANGELLE	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE BROCOLIS
	FLAN CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE	MOUSSE AU CITRON	KIWI	CRÈME CARAMEL	POMME	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 10 nov. 2025	mar. 11 nov. 2025	mer. 12 nov. 2025	jeu. 13 nov. 2025	ven. 14 nov. 2025	sam. 15 nov. 2025	dim. 16 nov. 2025
MENU A	CAROTTES RÂPÉES	SAUCISSON SEC & CORNICHON	SALADE ICEBERG & MIMOLETTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE LENTILLES & OIGNONS ROUGES	MAQUEREUX AU VIN BLANC	AVOCAT MAYONNAISE
	DAUBE DE BŒUF PROVENÇALE	OEUFS BROUILLÉS SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE PORC SAUCE ÉCHALOTES	EMINCÉ DE POULET SAUCE OLIVES	BEIGNETS DE CALAMAR & CITRON	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCE	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CRÈME & HERBES
	POLENTA	RIZ PILAF	GRATIN DE CHOU-FLEUR AU PAPRIKA	PENNE RIGATE	NAVETS CONFITS À LA TOMATE	SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX
	YAOURT NATURE	BLEU	GOUDA	CARRÉ PRÉSIDENT	CANTAL	MONTCADI	YAOURT NATURE
	POMME	MOUSSE AU CAFÉ	QUATRE QUART	KIWI	MANDARINE	CRÈME AUX ŒUFS	TARTE AU CITRON
MENU B	PIZZA AU JAMBON	SALADE DE POMMES DE TERRE	BETTERAVES EN SALADE	CREVETTES SAUCE COCKTAIL	CŒUR D'ARTICHAUT	MACÉDOINE	CŒUR DE PALMIER
	SAUCISSES DE VOLAILLE	COLOMBO DE POULET	LASAGNES SAUMON & ÉPINARDS	CRÈPE FORESTIÈRE	BOUCHÉE À LA REINE À LA PROVENÇALE	CROQUE MONSIEUR	SAUCISSE DE STRASBOURG
	PETITS POIS AU JUS	BOUQUET DE LÉGUMES		SALADE DE MÂCHE	SALADE VERTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	FLAGEOLET AU THYM
	EDAM	TOMME GRISE	RONDELÉ AUX NOIX	ST PAULIN	PORT SALUT	FRAIDOU	ST NECTAIRE
	FLAN CARAMEL	LIÉGEOIS CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	YAOURT AROMATISÉ	POMME	FAISSELLE	BANANE
SOIR	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAI	POTAGE DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE DE POISSON GRATINÉ	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE TOURANGELLE
	PETIT SUISSE	POIRE	FAISSELLE	LIÉGEOIS VANILLE	MOUSSE AU CITRON	CRÈME CARAMEL	PETITS SUISSE

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 17 nov. 2025	mar. 18 nov. 2025	mer. 19 nov. 2025	jeu. 20 nov. 2025	ven. 21 nov. 2025	sam. 22 nov. 2025	dim. 23 nov. 2025
MENU A	BETTERAVES	PIZZA AU FROMAGE	EMINCÉ D'ENDIVES	CÉLERI REMOULADE	SALADE VERTE & MIMOLETTE	RADIS & BEURRE	SARDINE À L'HUILE
	OMELETTE NATURE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE HONGROISE	SAUTÉ DE VEAU AUX OIGNONS	SAUCISSE DE LOZÈRE	FILET DE LIEU SAUCE BEURRE & CITRON	POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE AUX OLIVES
	CAROTTES VICHY	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FARFALINES BIO	LENTILLES MIJOTÉES	RIZ DE CAMARGUE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL
	GOUDA	CARLINE DE L'UBAYE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC	PORT SALUT	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	MUFFIN VANILLE & PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	MOUSSE AU CHOCOLAT	POIRE EN SIROP	PURÉE DE POMME	ILE FLOTTANTE	BABA AU RHUM
MENU B	MACÉDOINE	CŒUR DE PALMIER	SALADE ICEBERG	SALADE DE BLÉ	TARTE AU POIREAU	CŒUR D'ARTICHAUT	ŒUFS DURS MAYONNAISE
	BEIGNETS DE CALAMAR & CITRON	FILET DE COLIN MEUNIÈRE	QUENELLE NATURE SAUCE TOMATE	EMINCÉ DE POULET SAUCE GRAND- MÈRE	CORDON BLEU	TOURTE AUX LÉGUMES	BRANDADE DE POISSON
	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE PATATES DOUCES	FONDUE DE POIREAUX	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS & HARICOTS PLATS	PETITS POIS AU JUS	SALADE ICEBERG	
	TARTARE AIL & FINES HERBES	COULOMMIER	MINI CABRETTE	BLEU	ST NECTAIRE	MONTCADI	FROMAGE BLANC
	MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÈME CAFÉ	LIÉGEOIS VANILLE	CLÉMENTINE	SEMOULE AU LAIT	COCKTAIL DE FRUITS	BANANE
SOIR	VELOUTÉ DE SALSIFIS	SOUPE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ DE POTIRON	POTAGE CRÈCY	SOUPE AU PISTOU	POTAGE VERMICELLES	SOUPE MINISTRONE
	BANANE	FAISSELLE	CRÈME CARAMEL	PETIT SUISSE SUCRÉ	MOUSSE AU CITRON	POMME	POIRE EN SIROP

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 24 nov. 2025	mar. 25 nov. 2025	mer. 26 nov. 2025	jeu. 27 nov. 2025	ven. 28 nov. 2025	sam. 29 nov. 2025	dim. 30 nov. 2025
MENU A	MACÉDOINE	CAROTTES RÂPÉES A L'INDIENNE	CŒUR DE PALMIER	SALADE ICEBERG	PAMPLEMOUSSE & SUCRE	HARENG À L'HUILE & POMMES DE TERRE	SALADE DE MÂCHE
	ESTOUFFADE DE BŒUF AUX LÉGUMES D'ANTAN	FILET DE POISSON PANÉ & CITRON	ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	OMELETTE NATURE	COUSCOUS DE LA MER (SEMOULE, POIS CHICHES, POISSON	SAUTÉ DE POULET FAÇON COQ AU VIN	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE
	ECRASÉ DE POMME DE TERRE AU ROMARIN	PETITS POIS MIJOTÉS	DUO DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE	COQUILLETES SAUCE TOMATE		TAGLIATELLES	HARICOTS BEURRE À LA TOMATE
	CAMEMBERT	MIMOLETTE	FOURME D'AMBERT	YAOURT NATURE	VACHE PICON	BÛCHETTE DE CHÈVRE	FROMAGE BLANC
	ORANGE	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CARAMEL	BANANE	COCKTAIL DE FRUITS EN SIROP	GÂTEAU POIRE VANILLE	KIWI	TARTE BOURDALOUE
MENU B	PÂTÉ DE CAMPAGNE	CHAMPIGNONS	POIREAUX	SALADE DE HARICOTS BLANCS	ŒUFS POCHÉS MAYONNAISE	SAUCISSON SEC & CORNICHON	CŒUR D'ARTICHAUT
	QUICHE À L'OIGNON	CROQUE MONSIEUR	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	SAUCISSE DE VOLAILLE	CRÊPE AU FROMAGE	TARTE AUX POIREAUX	FILET DE POISSON MENUÏÈRE & CITRON
	SALADE BATAVIA	SALADE DE HARICOTS VERTS	BOULGOUR	CAROTTES VICHY	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	SALADE VERTE	RIZ CRÉOLE
	FROMAGE BLANC	MONTCADI	BREBISCRÈME	EMMENTAL	GOUDA	COULOMMIERS	RONDELÉ AIL & FINES HERBES
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC	CRÈME VANILLE	POMME	FAISSELLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	MANDARINE
SOIR	POTAGE VERMICELLES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS	SOUPE NORMANDE	POTAGE CHOISY	POTAGE TOURANGELLE
	YAOURT NATURE AROMATISÉ	COMPOTE POMME ANANAS	CLÉMENTINE	MOUSSE AU CITRON	POIRE	CRÈME AUX ŒUFS	LIÉGEOIS CHOCOLAT