

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 2 nov. 2026	mar. 3 nov. 2026	mer. 4 nov. 2026	jeu. 5 nov. 2026	ven. 6 nov. 2026	sam. 7 nov. 2026	dim. 8 nov. 2026
MENU A	MAQUEREAU À LA MOUTARDE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE VERTE	CŒUR D'ARTICHAUT	FEUILLETÉ AU CHEVRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHONS	PAMPLEMOUSSE
	ESCALOPE DE PORC SAUCE FORESTIERE	DAUBE DE BŒUF AUX OLIVES	FILET DE LIEU SAUCE CURRY	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO+ RÂPÉ, SAUCE TOMATE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	CALAMARS À LA SETTOISE	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCE
	PETITS POIS MIJOTÉS	POLENTA	POÊLÉE AUTOMNALE (CHAMPIGNONS, CAROTTES & CIPOLLETTI)		POÊLÉE DE PANAIS	RIZ BASMATI	SEMOULE
	LOU FOUNDRE DE L'UBAYE	EMMENTAL	COULOMMIER	CANTAL AOP	EDAM	TOME BLANCHE	FROMAGE FRAIS
	KIWI	YAOURT NATURE AU SUCRE DE CANNE	GÂTEAU CHOCOLAT & HARICOTS ROUGES	CLÉMENTINE	POMME	ÎLE FLOTTANTE	BEIGNET CHOCOLAT - NOISETTES
MENU B	POIREAUX VINAIGRETTE	TARTE AU FROMAGE	CŒURS DE PALMIER & MAÏS	MORTADELLE & CORNICHONS	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE POIS CHICHES	MACÉDOINE VINAIGRETTE
	EMINCÉ DE POULET AUX HERBES	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	SAUCISSE DE STRASBOURG	BROUILLADE NATURE	SAUCE BOLOGNAISE	ENDIVES AU JAMBON	CAKE AU JAMBON & OLIVES
	RIZ PILAF	CHOU-FLEUR BRAISÉ	LENTILLES MIJOTÉES	TOMATE PROVENÇALE	SPAGHETTIS + RÂPÉ		SALADE VERTE
	GOUDA	MIMOLETTE	BREBISCRÈME	SAINT PAULIN	BLEU	ST MORÊT	PORT SALUT
	MOUSSE AU CAFÉ	BANANE	CRÈME CARAMEL	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FAISSELLE & MIEL	CRÈME PRALINÉ	POIRE
SOIR	POTAGE DUBARRY	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE SALSIFIS	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	POTAGE TOURANGELLE	SOUPE AU PISTOU	SOUPE MINISTRONE
	FAISSELLE & MIEL	POIRE	CRÈME PRALINÉ	FAISSELLE & MIEL	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	CRÈME CARAMEL	BANANE

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 9 nov. 2026	mar. 10 nov. 2026	mer. 11 nov. 2026	jeu. 12 nov. 2026	ven. 13 nov. 2026	sam. 14 nov. 2026	dim. 15 nov. 2026
MENU A	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE CHOU-ROUGE & MAÏS	PÂTÉ EN CROÛTE & CORNICHONS	ASPERGES VINAIGRETTE	JAMBON BLANC & BEURRE	SALADE VERTE	AVOCAT MAYONNAISE
	SAUTÉ DE BŒUF À L'ANCIENNE	EMINCÉ DE POULET SAUCE TOMATE OLIVES	RÔTI DE BŒUF AUX OIGNONS	CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE LIEU SAUCE ESTRAGON	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CRÈME & FINES HERBES
	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	NAVETS CONFITS À LA TOMATE	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL AU PAPRIKA	COQUILLETES SEMI-COMPLÈTES BIO + RÂPÉ	POMME DE TERRE VAPEUR	FONDUE DE POIREAUX
	CAMEMBERT	GOUDA	BÛCHE DE CHÈVRE	TOME DE L'UBAYE	CARRÉ PRÉSIDENT	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	YAOURT VANILLE	POIRE AU SIROP	BANANE	CLÉMENTINE	CRÈME AUX ŒUFS	TARTE AUX POMMES
MENU B	PIZZA VÉGÉTARIENNE	SALADE DE MUSEAU	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS ROUGES	FILET DE HARENG & POMMES DE TERRE	CŒUR D'ARTICHAUT
	COLOMBO DE POULET	RISOTTO À L'ESPAGNOL	LASAGNES SAUMON & ÉPINARDS	GRATIN DE GNOCCHIS AU FROMAGE ET SAUCE TOMATE	OMELETTE	CRÈPE AU JAMBON	BOUCHÉE À LA REINE À LA PROVENÇALE
	BOUQUET DE LÉGUMES				BLETTES À LA CRÈME	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	RIZ PILAF
	EDAM	TOME NOIRE	SAINT PAULIN	FROMAGE FRAIS	FOURME D'AMBERT	RONDELÉ AUX NOIX	SAINT NECTAIRE
	CRÈME CAFÉ	POMME	YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	MOUSSE AU CITRON	FROMAGE BLANC & CRÈME DE MARRON	SEMOULE AU LAIT	KIWI
SOIR	POTAGE PAYSAN	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	VELOUTÉ ANDALOU	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	SOUPE AU PISTOU	POTAGE CHOISY
	SEMOULE AU LAIT	KIWI	FROMAGE BLANC & CONFITURE D'ABRICOT	MOUSSE AU CAFÉ	YAOURT AUX FRUITS	RIZ AU LAIT	POMME

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 16 nov. 2026	mar. 17 nov. 2026	mer. 18 nov. 2026	jeu. 19 nov. 2026	ven. 20 nov. 2026	sam. 21 nov. 2026	dim. 22 nov. 2026
MENU A	MACÉDOINE MAYONNAISE	ENDIVES À LA FOURME D'AMBERT	PIZZA AU FROMAGE	RADIS LONG & BEURRE	SALADE ICEBERG	ASPERGES VINAIGRETTE	SARDINE À L'HUILE
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PAYSANNE	CHILI DURABLE & GOURMAND	FILET DE LIEU SAUCE PAPRIKA CITRON & THYM	VIANDE COUSCOUS	PAVÉ DE COLIN À LA BORDELAISE	SAUTÉ DE POULET FAÇON COQ AU VIN	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE OLIVES
	CAROTTES BRAISÉES	RIZ CRÉOLE	BUTTERNUT RÔTI	LÉGUMES COUSCOUS & SEMOULE	EPINARDS À LA CRÈME	PURÉE DE POMMES DE TERRE	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL
	EMMENTAL	FROMAGE FRAIS	SAINT NECTAIRE AOP	EDAM	MIMOLETTE	BLEU	FROMAGE BLANC
	BANANE	FLAN CHOCOLAT	POIRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PURÉE DE POMME & CANNELLE	POMME	ECLAIR AU CHOCOLAT
MENU B	ASPERGES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES AU PISTOU	CŒUR DE PALMIER	POIREAU VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES	PÂTÉ MOUSSE DE FOIE & CORNICHONS	MACÉDOINE VINAIGRETTE
	BRANDADE DE POISSON	SAUTÉ DE PORC AU Caramel	PAUPIETTE DE LAPIN À LA MOUTARDE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	ŒUFS BROUILLÉS À LA TOMATE	CROQUE MONSIEUR	TOURTE POMME DE TERRE & LARDONS
		BROCOLIS SAUTÉ	FARFALLES + RÂPÉ	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	COQUILLETES + RÂPE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE VERTE
	YAOURT NATURE	COULOMMIER	MONTCADI	TOME NOIRE	SAINT NECTAIRE	TARTARE AIL & FINES HERBES	GOUDA
	MOUSSE AU CITRON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	COCKTAIL DE FRUITS	CLEMENTINE	YAOURT NATURE & CONFITURE	CRÈME CARAMEL	BANANE
SOIR	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE VERT	POTAGE ESAÛ	POTAGE À LA TOMATE
	LIÉGEOIS VANILLE	FAISSELLE & MIEL	ÎLE FLOTTANTE	KIWI	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME CAFÉ	CLÉMENTINE

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 23 nov. 2026	mar. 24 nov. 2026	mer. 25 nov. 2026	jeu. 26 nov. 2026	ven. 27 nov. 2026	sam. 28 nov. 2026	dim. 29 nov. 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A

TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES	SALADE ICEBERG	ASPERGES VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW	CREVETTES SAUCE COCKTAIL	ENDIVES AU NOIX
OMELETTE ROULÉE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE	PAËLLA	SAUCE FAÇON CARBONARA	FILET DE LIEU SAUCE AGRUMES	EMINCÉ DE VEAU SAUCE CHASSEUR	BOUDINS BLANC AUX POMMES
HARICOTS PLATS À L'AIL	BOULGOUR	RIZ PAËLLA	PENNE RIGATE + RÂPE	PETITS POIS MIJOTÉS	GRATIN DAUPHINOIS	DUO DE CAROTTES & PANAI
BRIE	GOUDA	LOU PASTROUN	VACHE PICON	EDAM	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
POIRE	YAOURT BRASSÉ AROMATISÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	CLÉMENTINE	CARROT CAKE	KIWI	TARTE BOURDALOUE

MENU B

POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE PÂTES AU PISTOU	FEUILLETÉ AU FROMAGE	TARTE À L'OIGNON	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC & CORNICHON	BETTERAVE VINAIGRETTE
SAUCISSES DE VOLAILLE	EMINCÉ DE POULET SAUCE GRAND-MÈRE	PARMENTIER DE CANARD, POTIRON POMMES DE TERRE	JAMBON DE DINDE	CANNELONIS BOLOGNAISE	TARTE AUX POIREAUX	FILET MEUNIÈRE & CITRON
FLAGEOLETS AU THYM	POÊLÉE CAMPAGNARDE		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		SALADE VERTE	RIZ DE CAMARGUES
FROMAGE BLANC	MONTCADI	BREBISCRÈME	EMMENTAL	BLEU	CAMEMBERT	RONDELÉ AIL & FINES HERBES
LIÉGEOIS CAFÉ	BANANE	CRÈME AUX ŒUFS	FROMAGE BLANC & CRÈME DE MARRONS	COMPOTE MANGUE	PÊCHE AU SIROP	POMME

SOIR

POTAGE CHOISY	SOUPE AU PISTOU	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE LÉGUMES ANCIENS	VELOUTÉ DE POTIRON	SOUPE MINISTRONE	POTAGE VERT
MOUSSE AU CITRON	POMME	SEMOULE AU LAIT	FAISSELLE & CONFITURE	COMPOTE ANANAS	ABRICOT AU SIROP	BANANE