

Menus de la Semaine du 03 au 07 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de potiron <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Sauté de dinde sauce au thym <i>Gluten</i> Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Emmental <i>lait</i> Fruits de saison <i>lait</i>	Filet de colin sauce tomate <i>gluten</i> Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Fromage frais Saint-morêt <i>lait</i> Compote pommes bananes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pique nique	JOURNÉE DE LA GENTILLESSE Carottes râpées vinaigrette <i>moutarde, sulfites, œuf</i> Coquille sauce butternut cheddar et crumble au cheddar <i>Lait, gluten</i> Edam <i>lait</i> Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Jambon blanc sauce chacutièr <i>Lait, gluten</i> Purée de potiron et pommes de terre <i>Lait</i> Tomme grise <i>lait</i> Cake aux poires maison <i>Lait, gluten, œuf</i>



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



JOURNÉE DE LA
GENTILLESSE



Jeudi 06 novembre 2025



Carottes râpées vinaigrette

Coquillettes sauce butternut cheddar, crumble salé



Salade verte

Edam

Salade de fruits frais (pomme, orange, raisin noir)

Menus de la Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de bœuf à la moutarde à l'ancienne <i>Lait, gluten</i>  Semoule <i>lait</i> Fromage Saint-Paulin <i>lait</i>  banane <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	FERIE	Radis rouge et beurre <i>lait</i> Ravioli aux légumes <i>Gluten, lait</i> Salade verte vinaigrette <i>moutarde, sulfites,</i> Saint-Paulin <i>lait</i> Liégeois au chocolat <i>lait</i>	Velouté de brocolis <i>lait</i> Filet de colin sauce crème au citron <i>Gluten, lait</i> Purée de carottes et pommes de terre <i>lait</i> Brie <i>lait</i> Salade d'orange <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Repas Végétarien Dahl de lentilles à la tomate et égrené végétale <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Bleu d'auvergne <i>lait</i> Compote de pomme <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menus de la Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Sauté de porc au curry <i>Gluten,</i>  Carottes au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>  Saint nectaire AOP <i>lait</i>  Bananes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Repas Végétarien  Salade coleslaw <i>Moutarde, sulfites, œuf,</i>  Macaroni semi complet sauce aux légumes façon bolognaise <i>Gluten, lait</i>  Fromage râpé accompagnement Buchette de fromage lait mélange <i>lait</i> Compote pomme-ananas allégée en sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte crouton vinaigrette <i>Moutarde, sulfites, gluten</i> Steak haché de veau sauce forestière <i>Gluten,</i> Epinards béchamel <i>Lait, gluten</i> Edam <i>lait</i> Duo ananas Kiwi <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Boulette de bœuf sauce brune <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>   Blé à la tomate <i>Gluten,</i> Gouda <i>lait</i> Gâteau façon financier à la farine de pois chiche <i>Lait, œuf, fruits à coques</i>	 Pâté de campagne cornichon <i>sulfites</i>  Poisson pané riz soufflé <i>gluten</i> Pommes de terre quartier avec peau rôties <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Ketchup accompagnement Fromage frais petit-louis <i>Lait</i>  Yaourt aromatisé <i>lait</i>



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menus de la Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas Végétarien
Saumon sauce agrumes <i>Lait, gluten</i> Duo pommes de terre et fondue de poireaux <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i> Camembert <i>lait</i> Dessert lacté vanille nappé caramel <i>lait</i>	Céleri râpé rémoulade <i>Œuf, moutarde, sulfite</i> Steak haché de bœuf sauce barbecue <i>gluten</i> Coquillettes <i>gluten</i> Fromage frais Rondelé bio <i>lait</i> Cake à la vanille Maison <i>Lait, gluten, oeufs</i>	Choux bicolores vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i> Parmentier de volaille <i>lait</i> Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i> Edam <i>lait</i> Compote pomme banane <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i>	Rôti de porc LR sauce au jus de viande, <i>Lait, gluten</i> Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i> Tomme noire Montcadi <i>lait</i> Pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i>	Cake aux légumes et crème froamge blanc aux herbves fraiche <i>Gluten, œufs, lait</i> Boulgour et légumes sauce mexicaine <i>gluten</i> Saint-paulin <i>Lait</i> Fromage blanc aux fruits <i>lait</i>



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menus de la Semaine du 01 au 05 decembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas Végétarien				
Chili végétarien <i>Lait, gluten</i>  Riz  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i> Cantal AOP  <i>lait</i> Crêpe au sucre <i>Lait, œuf, gluten</i>	Soupe de carotte  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i> Parmentier de poisson <i>lait</i> Pont l'Evêque AOP <i>lait</i>  Kiwi <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i>	Salade d'endives vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i> Rôti de bœuf au jus <i>lait</i>  Semoule  <i>Moutarde, sulfites</i> Brie  <i>Lait</i> Cake chataigne <i>Lait, œufs, gluten</i>	Gratin de Crozet sauce fromage tartiflette emmental <i>Lait, gluten</i> Salade verte <i>Moutarde, sulfites</i> Fromage frais Fraidou <i>lait</i> Salade de pomme mandarine et miel <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i>	Œufs durs mayonnaise <i>œufs, lait, moutarde, sulfites</i> Boulette de bœuf et volaille sauce catalane <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i> Epinard béchamel gratiné <i>Gluten, lait</i> Tomme blanche <i>Lait</i> Crème dessert saveur vanille <i>lait</i>



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menus de la Semaine du 08 au 12 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre <i>Lait</i> Saucisse chipolata <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i> Coquillettes <i>gluten</i> Edam <i>Lait</i> Dessert lacté au chocolat <i>Lait</i>	Blanquette de dinde <i>Gluten, lait</i> Duo carotte et pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i> Saint-paulin <i>lait</i> Fruits de saison <i>Gluten, lait, œuf</i>	Salade verte et croûtons <i>Moutarde, sulfites</i> Poulet rôti <i>gluten</i> Sauce Paprika persil <i>gluten</i> Haricot vert à l'ail <i>Lait, gluten</i> Emmental <i>lait</i> Gâteau haricot blanc et poire <i>Lait, œufs, gluten</i>	Velouté de légumes <i>lait</i> Beignet poisson blanc <i>gluten</i> Choux fleur béchamel <i>Lait, gluten</i> Petit fromage frais sucré <i>lait</i> Salade d'orange <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i>	Repas Végétarien Boulette végétarienne sauce tomate <i>Gluten,</i> Riz <i>lait</i> Brie <i>Lait</i> Purée de pommes et carottes à la cannelle <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i>



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menus de la Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi	REPAS DE NOËL		Jeudi	Vendredi
Filet de colin sauce aux épices douce Gluten, lait Semoule Gluten Saint Nectaire AOP Lait Compote pomme fraise Pas d'allergènes à déclaration obligatoires	Cake aux deux saumons et crème aux herbes fraîches lait, gluten, oeufs Filet de poulet de loué label rouge, sauce crémée aux champignons et marrons Lait, gluten Pommes de terre rôties Pas d'allergènes à déclaration Gouda Lait Bûche pâtissière au chocolat Lait, gluten, œufs petit chocolat	Mousse de canard et chutney de figue Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Filet de dorade sauce végétale aux légumes d'antan Lait, gluten Gratin de Pommes de terre façon dauphinois Pas d'allergènes à déclaration Fourme d'Ambert AOP Lait Batonnet Sapin glacé vanille Lait, gluten, œufs petit chocolat	Repas Végétarien Macédoine mayonnaise Moutarde, œuf, lait, sulfites Bolognaise végétarienne gluten Torsades Gluten Buchette lait mélangé Lait Clémentine Pas d'allergènes à déclaration obligatoires	Boulette de bœuf sauce tomate gluten riz Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Edam Lait Compote pomme fraise lait



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



MENU DU JOUR



REPAS DE NOËL



Mardi 16 décembre 2025

Cake aux deux saumon et crème aux herbes fraîches

☆☆☆

Suprême de poulet VF sauce aux champignons et marrons

Ou si

Végétarien : *Noisettes de polenta aux légumes festifs,
sauce végétale aux pleurotes,*

☆☆☆



Pommes de terre quartier rôti

☆☆☆

Gouda

☆☆☆

Bûche pâtissière au chocolat

Petit chocolat



MENU DU JOUR



REPAS DE NOËL



Mercredi 17 décembre 2025

Centre de loisir

Mousse de canard et chutney de figues

☆☆☆

Filet de Dorade sauce végétale aux légumes d'Antan

☆☆☆

Gratin de Pommes de terre façon dauphinois

☆☆☆

Fourme d'Ambert AOP



☆☆☆

Batonnet Sapin Glacé vanille

Petit chocolat