

Menus de la Semaine du 03 au 07 Novembre 2025



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

Pique nique



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



C'EST
LA
FÊTE

2025-2026

JOURNÉE DE LA GENTILLESSE



MENU DU JOUR

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



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menus de la Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



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



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menus de la Semaine du 24 au 28 novembre 2025



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



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 obligatoire</i> Cantal AOP <i>lait</i> Crêpe au sucre <i>Lait, œuf, gluten</i>	Soupe de carotte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Parmentier de poisson <i>lait</i> Pont l'Evêque AOP <i>lait</i> Kiwi <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade d'endives vinaigrette Moutarde, sulfites Rôti de bœuf au jus <i>lait</i> Semoule Moutarde, sulfites	Gratin de Crozet sauce fromage tartiflette emmental <i>Lait, gluten</i> Salade verte Moutarde, sulfites	Œufs durs mayonnaise <i>œufs, lait, moutarde, sulfites</i> Boulette de bœuf et volaille sauce catalane <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Epinard béchamel gratiné <i>Gluten, lait</i>
		Brie <i>Lait</i> Cake chataigne <i>Lait, œufs, gluten</i>	Fromage frais Fraidou <i>lait</i> Salade de pomme mandarine et miel <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</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



Découvrir pour mieux

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



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 15 au 19 décembre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Filet de colin sauce aux épices douce
Gluten, lait



Semoule
Gluten



Saint Nectaire AOP
Lait



Compote pomme fraise
Pas d'allergènes à déclaration obligatoires

REPAS DE NOËL

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

REPAS DE NOËL

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

Jeudi

Repas Végétarien

Macédoine mayonnaise
Moutarde, œuf, lait, sulfites



Torsades
Gluten



Buchette lait mélangé
Lait

Clémentine
Pas d'allergènes à déclaration obligatoires



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Tout commence au quotidien

C'EST
LA
FÊTE

2025-2026

REPAS DE FÊTES



MENU DU JOUR

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

C'EST
LA
FÊTE

2025-2026

REPAS DE FÊTES



MENU DU JOUR



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 dauphinoise

★★★

Fourme d'Ambert AOP



★★★

Batonnet Sapin Glacé vanille

Petit chocolat