



200	•				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes BIO au cumin et raisin sec		Samossa aux légumes	Coleslaw
		Radis rose à la crème			Salade texane
Plats	Blanquette de colin MSC aux légumes d'hivers	Goulash de bœuf émincé	Curry de Boulghour BIO & Quinoa BIO	Poulet rôti sauce chasseur	Mac and cheese aux oignons crispy
chauds	(Navet, Carottes, Poireaux)	Beignet de brocolis		Haricots plats CEE2	Salade verte locale locale
	Riz BIO	Semoule BIO	Petits pois étuvés CEE2	Pommes grenailles	
E	Yaourt nature BIO		Emmental BIO		
Fromage	Yaourt aux fruits BIO		Brie		
Desserts	Fruit de saison BIO	Ananas rôti au romarin	Fruits de saison	Salade de fruits frais	Donut au sucre
Alternative sans porc					Menu Américain
Alternative végétarienne			MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
	Lait nature BIO	Yaourt nature BIO	Fromage blanc BIO	Lait nature BIO	Fromage
Goûters	Pain + barre de chocolat	Pain au lait	Cake à la cannelle	Céréales	Pain
	Nectar multifruits	Compote de pommes HVE	Fruit de saison BIO	Compote de fruits HVE	Fruit de saison BIO

























MENU VEGETARIEN











P. C.	•				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Chou chinois au sésame		Soupe de poireaux pomme de terre cremé
			Panais râpé vinaigrette et noix		
Plats	Boulette d'agneau		Filet de colin MSC meunière au citron	Rôti de porc BBC sauce moutarde à l'ancienne	Hachis parmentier végétarien
chauds	Légumes couscous	FERIE	Potiron rôtis	Navets glacés	Salade verte locale
	Semoule BIO		Tortis BIO	Lentilles BIO	
Fromage	Fromage blanc BIO		Yaourt nature BIO	Camembert BIO	
	Fromage blanc BIO arom		Yaourt aux fruits BIO	Bûche de chèvre	
Desserts	Fruit de saison			Salade de fruits frais	Cake marbré au chocolat
Alternative sans porc				Rôti de dinde LR sauce moutarde à l'ancienne	
Alternative végétarienne					MENU VEGETARIEN
					_
	Lait nature BIO		Lait nature BIO	Fromage blanc BIO	Fromage
Goûters	Pain + pâte à tartiner		Pain de mie + confiture	Brioche	Pain
	Fruit de saison BIO		Fruit de saison	Spécialité pomme coing HVE	Fruit de saison





























S47 du 17 au 21 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Concombre BIO vinaigrette	Verrine de guacamole Frites (de carottes)	Celeri rémoulade	Velouté d'endives
		Coleslaw		Carottes BIO râpées	
Plats	Tortellonis ricotta épinards Sauce fromagère	Paleron de bœuf	Hotdog aux oignons fris et	Emincé de volaille LR crème au curry	Filet de poisson meunière MSC au citron
chauds	Poellée de légumes de saison	Légumes pot-au-feu	ketchup Frites	Butternut	Gratin de brocolis sauce Béchamel
		Pommes vapeurs BIO	(de PDT)	Riz BIO	Quinoa BIO
Fromage	Yaourt nature BIO			Fromage blanc BIO	
( recoinage	Yaourt aux fruits BIO			Fromage blanc BIO arom	
Desserts	Fruits de saison	Clafouti abricot	Œuf au plat Frites ( de ??)		Salade de fruits aux fruits rouges
Alternative sans porc			Menu Journée du Handicap		
Alternative végétarienne	MENU VEGETARIEN				
	Lait nature BIO	Fromage	Yaourt nature BIO	Lait nature BIO	Fromage blanc BIO
Goûters					
Coulers	Céréales	Pain	Pain + miel	Pain au lait	Pain + confiture
	Fruit de saison BIO	Jus de raisin	Compote de fruits HVE	Pâte à tartiner	Fruit de saison



























S48 du 24 au 28 Novembre 2025



100	•				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de chou rouge, pommes et noix		Velouté dubary aux chou- fleurs CEE2	Salade croutons lardons et noix
Latree		Champignon à la crème			Salade comte et noisettes
Plats	Cordon bleu de volaille	Tartiflette	Poivron farci au Riz BIO	Dos de merlu MSC à la tomate	Pilaf de Quinoa BIO aux épinards et tomate
chauds	Epinards CEE2 à la crème	Salade verte locale	Embeurré de chou	Haricots verts CEE2	
	Penne BIO			Purée de Pdt	
	Petit suisse BIO		Brie		
Fromage	Petit suisse BIO aux fruits		Chanteneige		
Desserts	Fruits de saison	Tarte aux myrtilles	Salade de fruits	Fruit de saison BIO	Gâteau à l'ananas
Alternative sans porc		REPAS MONTAGNARD			GATEAUX ANNIVERSAIRES
Alternative végétarienne			MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
					1
	Yaourt nature BIO	Lait nature BIO	Fromage	Yaourt nature BIO	Fromage blanc BIO
Goûters	Pain + crème de marron	Pain au lait	Pain	Quatre-quart	Pain + barre de chocolat
	Fruit de saison	Fruit de saison	Spécialité pomme cassis HVE	Compote de fruits HVE	Jus d'ananas



















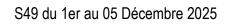














		•				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Entrée		Soupe au potiron		Betteraves à la noix de coco	Batonnets de carottes BIO Fromage blanc aux herbes
	Plats	Steak haché de veau sauce tomate	Enchiladas au porc BBC	Dahl de Lentilles BIO corail aux carottes	Poulet LR tandoori	Omelette BIO au fromage
	chauds	Brocolis CEE2	Salade verte locale locale			Salade verte locale
		Pâtes BIO		BIé BIO BIO	Riz Basmati	Frites
	Fromage	Saint nectaire AOP		Fromage blanc		
	, willings	Emmental BIO		Fromage blanc arom		
	Desserts	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Cake à la noix de coco	Baba à la grenadine
		Liégeois vanille				
	Alternative sans porc		Enchiladas au poulet LR		Menu PONDICHERY Monsieur MAGE	
	Alternative végétarienne			MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
ı						
		Yaourt nature BIO	Lait nature BIO	Fromage	Lait nature BIO	Fromage blanc BIO
	Goûters	Pain + barre de chocolat	Pain au lait	Pain	Céréales	Pain + beurre + miel
		Nectar multifruits	Pâte à tartiner	Fruit de saison BIO	Compote de fruits HVE	Fruit de saison





























S50 du 08 au 12 Décembre 2025



<b>CONT</b>	•				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Mâche aux croutons		Soupe de légumes	Salade d'haricots verts CEE2
		Panais rapé remoulade			Mousse de betterave
Plats	Lasagnes bolognaise au bœuf BIO	Quenelle nature Sauce aurore	Curry de poisson MSC aux fèves	Falafel à la tomate	Petit salé
chauds	Salade verte locale locale	Haricots beurres CEE2	Butternut	Poelée de légumes d'hivers	Pommes vapeurs
		Riz BIO	Pâtes BIO	Semoule BIO	Lentilles BIO
E	Edam	Yaourt à boire	Yaourt nature BIO		
Fromage	Tomme des pyrénées		Yaourt aux fruits BIO		
Desserts	Fruits de saison BIO		Brownies	Salade de fruits frais	Fruits de saison BIO
Alternative sans porc					Emincé de dinde
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	
	Lait nature BIO	Yaourt nature BIO	Lait nature BIO	Fromage	Fromage blanc BIO
Cat					
Goûters	Pain au lait	Marbré	Pain de mie + confiture	Pain	Cake maison coco
	Fruit de saison BIO	Spécialité pomme coing HVE	Fruit de saison	Jus de pomme	Compote de fruits HVE























# Menus de la semaine S51 du 15 au 19 Décembre 2025



	S51 du 15 au 19 Décembre 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée			Salade de jeunes pousses emmental et croutons		Celeri remoulade	
			Salade de chou rouge		Concombre BIO à la Bulgare	
Plats	Filet de poisson MSC sauce crème échalotes	Couscous végétarien aux pois chiches, navet boule, carottes, courge)	Parmentier de canard aux carottes BIO		Emincé de poulet LR moutarde et miel	
chauds	Haricots verts CEE2 ail et échalottes		Salade verte locale	MENU DE NOEL	Patate douce rôtie	
	Quinoa BIO	Semoule BIO			Boulghour BIO	
E	Fromage blanc stracciatella	Yaourt nature BIO				
Fromage		Yaourt aux fruits BIO				
	Fruit de saison BIO	Salade de fruits frais	Mousse chocolat		Cake vermicelles au chocolat	
Desserts			Mousse citron			
Alternative sans porc					GATEAUX ANNIVERSAIRES	
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN				
	1 % 4 BIO	_	1 % ( BIO		pio	
Cat	Lait nature BIO	Fromage	Lait nature BIO	Yaourt nature BIO	Fromage blanc BIO	
Coûters	Pain de mie + confiture	Pain	Croissant	Pain + barre chocolat	Pain au lait	
	Fruit de saison BIO	Spécialité pommes cassis HVE	Fruit de saison	Compote de fruits HVE	Jus d'ananas	































142			VACANCES SCOLAIRES		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de pois chiches à la mimolette Salade de haricots rouges et maïs	Choux blanc BIO vinaigrette vinaigre de framboise  Salade iceberg aux croutons		
Plats chauds	Pizza aux tomates et fromage  Salade verte locale	Beignets de poisson MSC et rondelle de citron Ratatouille aux légumes d'hivers Boulghour BIO	Boulette d'agneau sauce tomate Carottes BIO au cumin Pâtes BIO		Grilled cheese tomate mozzarella  Salade verte locale locale
Fromage	Petit suisse sucré BIO Petit suisse aromatisé BIO				Vache qui rit  Camembert BIO
Desserts	Fruit de saison BIO	Salade de fruits frais	Crème dessert vanille BIO		Salade de fruits de saison
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	MENU VEGETARIEN				MENU VEGETARIEN
Goûters	Fromage Pain	Lait nature bio Céréales	Yaourt nature bio Pain + miel		Fromage blanc BIO  Pain + confiture
	Fruit de saison BIO	Jus de raisin	Compote de fruits HVE		Fruits de saison





























S01 du 29 déc au 02 Janvier 2025



**VACANCES SCOLAIRES** 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade verte locale locale aux croutons	Surimi mayonnaise		
		Carottes BIO rapées	Rosette		
Plats	Dos de colin MSC sauce hollandaise	Knack végétarien sauce fromage	Chili con carne au bœuf BIO		Bolognaise au Bœuf BIO
chauds	Gratin d'epinards CEE2	Tombée de chou blanc	Haricots rouges et maïs	FERIE	Salade verte locale
	Quinoa BIO	Semoule BIO	Riz BIO		Spaghettis
	Fromage fondu				Yaourt nature BIO
Fromage	Chanteneige				Yaourt aux fruits BIO
Desserts	Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat	Fruit de saison		Compote de fruits
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN			
					1
	Yaourt nature BIO	Lait nature BIO	Fromage		Fromage blanc BIO
Coûters	Pain + barre de chocolat	Pain au lait	Pain		Pain + beurre + miel
	Nectar multifruits	Pâte à tartiner	Fruit de saison BIO		Fruit de saison





















