Menus du Lundi 02 au Vendredi 06 novembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte dès de fromage	Potage	Saucisson	Velouté de potimarron
Plat principal	Pâtes carbonara	Crépinette de porc	Sauté de canard	Feuilleté au fromage
Légumes / Féculents		Carottes	Haricots verts	
Produit laitier		Fromage		
Dessert	Fruits	Compote	Crème dessert	Gâteau

Menus du Lundi 09 au Vendredi 13 novembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage	Salade dès de fromage + œufs	Wrap jambon / fromage	Carottes râpées
Plat principal	Escalope de poulet	Gratin de pommes de terre	Sauté de veau marengo	Pâtes au saumon
Légumes / Féculents	Haricots verts		Épeautre	
Produit laitier	Fromage			
Dessert	et son coulis	Fruits + biscuits	Pâtisserie	Glace

Fait maison
Viande française
Produit local
Produit frais
Légumes
Volaille française
Produit congelé
Conserve
Produits bio
Féculent

Menu végétarien

Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

FR 15.255.001 CE

Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits & légumes

Menus du Lundi 16 au Vendredi 20 novembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine légumes	Velouté de courgettes	Jambon de pays	Soupe de vermicelles
Plat principal	Risotto coquillettes / champignons	Bourguignon	Saucisse	Poisson pané
Légumes / Féculents		Carottes	Truffade	Petits pois
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc		
Dessert	Compote	et son coulis	Cornet de Murat	Banane



Menus du Lundi 23 au Vendredi 27 novembre



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade p.d.t. thon	Surimi	Velouté légumes	Salade verte
Plat principal	Tartine façon croque monsieur	Chipo / merguez	Chili sin carne	Lasagne bolognaise
Légumes / Féculents		Duo d'haricots verts		
Produit laitier	Yaourt		Fromage	
Dessert		Poire au sirop / chocolat	Gâteau	Fruit

Fait maison
Viande française
Produit local

Produit frais
Légumes
Volaille française

Produit congelé
Conserve
Produits bio

Féculent
Menu végétarien





Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

FR
15.255.001
CE

Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits & légumes



Menus du Lundi 30 novembre au Vendredi 04 décembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de brocolis	Soupe de vermicelles	Velouté légumes	Rillettes de thon
Plat principal	Gnocchi au fromage	Escalope de dinde	Ravioli	Poisson pané
Légumes / Féculents		Petits pois		Brocolis
Produit laitier	Petits suisses		Fromage	Fromage
Dessert	Madeleines	Flan vanille	Clémentine	Gâteau

Menus du Lundi 07 au Vendredi 11 décembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade composée	Soupe de vermicelles	Velouté de potimarron	
Plat principal	Pâtes poulet chorizo	Saucisse	Pizza margarita	Hamburger
Légumes / Féculents		Lentilles		Frites
Produit laitier	Yaourt	Fromage		
Dessert		Compote	Roulé confiture	Glace

Fait maison
Viande française
Produit local

Produit frais
Légumes
Volaille française

Produit congelé
Conserve
Produits bio

Féculent
Menu végétarien



Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

FR
15.255.001
CE

Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits & légumes

Menus du Lundi 14 au Vendredi 18 décembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Lentilles en salade	Velouté de légumes	Mousse de canard	Potage de vermicelles
Plat principal	Spaghetti à la tomate	Émincé de poulet	Hachis de canard	Nuggets de poisson
Légumes / Féculents		Carottes		Haricots verts
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc et coulis	Fromage	
Dessert	Compote		Bûche / papillotes	Clémentines






BONNES VACANCES A TOUS ET PASSEZ DE BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !!!

RENDEZ-VOUS LE LUNDI 04 JANVIER 2027 . . .




Fait maison
Viande française
Produit local

Produit frais
Légumes
Volaille française

Produit congelé
Conserve
Produits bio

Féculent
Menu végétarien





Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

FR
15.255.001
CE

Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits & légumes