

# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 3 novembre 2025 au 7 novembre 2025

## Lundi

Macédoine de légumes  
vinaigrette



Curry de pois chiche lait  
coco et riz créole

Mimolette

Purée bio pomme



## Mardi

Carottes râpées bio à la  
coriandre



Jambon braisé sauce  
barbecue

Brocolis en béchamel

Vache qui rit BIO



Eclair à la vanille

## Mercredi

Salade d'endives emmental  
pomme verte vinaigrette



Rôti de veau bio au jus



Julienne de légumes bio



Petit moulé nature

Crème dessert chocolat

## Jeudi

Cèleri rave bio vinaigrette



Boulette de bœuf bio à la  
mexicaine



Purée de panais et pomme  
de terre bio



Yaourt brasse bio fruits



Gâteau au yaourt

## Vendredi

Betteraves cubes vinaigrette  
ciboulette



Poisson meunière

Boulgour à la tomate

Pont l'évêque AOP



Banane





# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 3 novembre 2025 au 7 novembre 2025



## Lundi

Macédoine de légumes vinaigrette	1;23
Curry de pois chiche lait coco et riz créole	4;18;23;26
Mimolette	20
Purée bio pomme	

## Mardi

Carottes râpées bio à la coriandre	1;23
Jambon braisé sauce barbecue ou jambon de poulet	16;20;23
Brocolis en béchamel	4;20
Vache qui rit bio	20
Eclair à la vanille	4;20;24;26

## Mercredi

Salade d'endives emmental pomme verte vinaigrette	1;20;23
Rôti de veau bio au jus	
Julienne de légumes bio	16;20
Petit moulé nature	20
Crème dessert chocolat	20;26

## Jeudi

Céleri rave vinaigrette	1;16;23
Boulette de bœuf bio à la mexicaine	4;16;19
Purée de panais et pomme de terre bio	20
Yaourt aromatisé	20
Gâteau au yaourt	4;20;24

## Vendredi

Betteraves cubes vinaigrette ciboulette	1;23
Poisson meunière	4;25
Boulgour à la tomate	4
Pont l'évêque AOP	20
Banane	

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Céleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja

# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 10 novembre 2025 au 14 novembre 2025

## Lundi

Salade de riz  
(Maïs bio, olive, tomate)

Gigot d'agneau sauce  
provençale

Haricots verts à l'ail et au  
persil



Yaourt nature bio au lait  
entier



Purée bio pomme banane



## Mardi

Jour férié

Armistice

## Mercredi

Salami 3 tranches et  
cornichons

Aiguillettes de poulet  
Basquaise

Gratin de Brocolis

Fromage blanc et sucre

Tarte noix de coco

## Jeudi

Salade de pomme de terre  
bio mayonnaise



Filet de colin crème de  
butternut



Ecrasé de carottes bio



Edam Bio



Orange bio



## Vendredi

Houmous de betterave et  
toast



Pennes aux fèves,  
courgettes, tomates  
parmesanes

Munster AOP



Pomme Bio





# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 10 novembre 2025 au 14 novembre 2025



Lundi

Salade de riz (maïs, olive, tomate)	1;23
---	------

## Gigot d'agneau sauce provençale

**Haricots verts à l'ail et au persil** 20

<b>Yaourt nature bio au lait entier</b>	<b>20</b>
---	-----------

## Purée pomme banane

## Mardi

Mercredi

**Salami 3 tranches**  
**et cornichons** 1;23,  
**Ou tranche de** 24  
**blanc de poulet**

## Aiguillettes de poulet Basquaise

Gratin de Brocolis 4;20

Fromage blanc et sucre	20
------------------------	----

Tarte noix de coco	4;20;2
--------------------	--------

## Jeudi

Salade de pomme de terre bio mayonnaise	1;23 ; 24
---	--------------

<b>Filet de colin</b>	<b>4;20;</b>
<b>crème de</b>	<b>25</b>
<b>butternut</b>	

**Ecrasé de carottes 1;20**

Edam Bio 20

## Orange bio

Vendredi













## Houmous de betterave et toast à part 4

**Pennes aux fèves,  
courgettes,  
tomates parmesan** 4;20

Munster AOP 20

## Pomme Bio

*Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.*

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja
													

# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 17 novembre 2025 au 21 novembre 2025

## Lundi

Carottes râpées bio  
vinaigrette au fromage blanc



Rôti de dinde au jus



Epinards haché à la  
béchamel



Vache qui rit BIO



Semoule au lait

## Mardi

Haricots beurre à la  
vinaigrette persillés en  
salade

Cube de poisson en sauce



Riz créole bio



Pont l'évêque AOP



Clémentines Bio



## Mercredi

Chou rouge pommes bio  
vinaigrette



Hachis parmentier cuisiné  
(Pommes de terre bio)  
et salade verte bio



Gouda

Pomme Bio



## Jeudi

Salade d'endives aux raisins

Sauté de bœuf mode

Poêlée d'autrefois (haricot  
plat, panais, pdt bio, oignon)

Yaourt entier à la vanille bio



Gâteau au fromage blanc

## Vendredi

Radis noir sauce fromage  
blanc bio



Spaghettis sauce lentilles  
tomates et fromage râpé

Saint Nectaire AOP



Banane





# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 17 novembre 2025 au 21 novembre 2025



## Lundi

Carottes râpées bio vinaigrette au fromage blanc	1;20;2 3
Rôti de dinde au jus	20
Epinards haché à la béchamel	4;20
Vache qui rit BIO	20
Semoule au lait	4;20

## Mardi

Haricots beurre à la vinaigrette persillés en salade	1;23
Cube de poisson en sauce	4;20;2 5
Riz créole bio	20
Pont l'évêque AOP	20
Clémentines Bio	

## Mercredi

Chou rouge pommes vinaigrette	1;23
Hachis parmentier cuisiné et salade verte bio	1;4;20 23 ;1
Gouda	20
Pomme Bio	

## Jeudi

Salade d'endives aux raisins	1;23
Bœuf mode	1;4;20
Poêlée d'autrefois (haricot plat panais pdt oignon)	20
Yaourt entier à la vanille bio	20
Gâteau au fromage blanc	4;20;2 4

## Vendredi

Radis noir sauce fromage blanc bio	20,23; 1
Spaghettis sauce lentilles tomates et fromage râpé	4;16;2 0
Saint Nectaire AOP	20
Banane	

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja

# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 24 novembre 2025 au 28 novembre 2025

## Lundi

Betteraves cubes vinaigrette  
à l'estragon



Roti de porc au jus d'herbes

Coquillettes au beurre

Cantal AOP



Purée pomme fraise bio



## Mardi

Carottes râpées bio  
vinaigrette aux agrumes



Pois chiches aux légumes  
épicés et semoule  
(Carotte, navet, courgette,  
céleri, poivron)

Carré croc lait bio



Clémentine bio



## Mercredi

Poireaux bio vinaigrette



Rôti de bœuf sauce  
provençale

Gratin de potiron



Fromage blanc et sucre

Purée pomme ananas

## Jeudi

Tartare de radis sauce  
fromage blanc

Filet de saumon à l'oseille



Purée de brocolis et pomme  
de terre (PDT bio)



Petit moulé nature

Gâteau aux pommes et à la  
cannelle

## Vendredi

Terrine de campagne et  
cornichons

Nuggets de poulet ketchup

Pommes noisette

Yaourt aromatisé

Poire bio





# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 24 novembre 2025 au 28 novembre 2025



## Lundi

Betteraves cubes vinaigrette à l'estragon	1;23
Roti de porc au jus d'herbes ou rôti de dinde	20
Coquillettes au beurre	4;20
Cantal AOP	20
Purée pomme fraise bio	

## Mardi

Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	1;23
Pois chiches aux légumes épicés et semoule (carotte, navet, courgette, céleri, poivron)	4;16;18;23
Carré croc 'lait bio	20
Purée de pomme ananas	

## Mercredi

Poireaux vinaigrette	1;23
Rôti de bœuf sauce provençale	
Gratin de potiron	4;20
Fromage blanc et sucre	20
Purée pomme ananas	

## Jeudi

Tartare de radis sauce fromage blanc	1;20;23
Filet de saumon à l'oseille	4;20;25
Purée de brocolis et pomme de terre	20
Petit moulé nature	20
Gâteau aux pommes et à la cannelle	4;20;24

## Vendredi

Terrine de campagne et cornichons ou rillette de poisson	1;23;26;25
Nuggets de poulet ketchup	4;16;23;26
Pommes noisette	
Yaourt aromatisé	20
Poire bio	

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.

1	4	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
Sulfites	Gluten	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Sésames	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Soja

# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 1 décembre 2025 au 5 décembre 2025

## Lundi

Carottes râpées bio  
vinaigrette à la ciboulette



Rôti de veau bio au jus



Riz créole

Emmental

Purée bio de pomme banane



## Mardi

Taboulé à l'orientale

Omelette nature bio et sauce  
tomate

Brocolis en béchamel

Camembert

Orange bio



## Mercredi

Radis et son carré de beurre

Aiguillettes de poulet sauce  
oignons

Haricots verts à l'ail et au  
persil



Petit moulé nature

Liégeois vanille

## Jeudi

Salade de lentilles bio à  
l'échalote



Boulette de bœuf sauce  
viande

Purée de panais et pomme  
de terre (pdt bio)



Yaourt entier à la vanille bio



Clémentines bio



## Vendredi

Émincé de chou blanc aux  
pommes bio



Poisson pané et son citron  
frais

Blé à la tomate



Pont l'évêque AOP



Banane





# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 1 décembre 2025 au 5 décembre 2025



## Lundi

Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette	1;23
Rôti de veau au jus	
Riz créole	20
Emmental	20
Purée Bio de pomme banane	

## Mardi

Taboulé à l'orientale	4
Omelette nature bio et sauce tomate	20;24
Brocolis en béchamel	4;20
Camembert	20
Orange Bio	

## Mercredi

Radis et son carré de beurre	20
Aiguillettes de poulet sauce oignons	4
Haricots verts à l'ail et au persil	20
Petit moulé nature	20
Liégeois vanille	20

## Jeudi

Salade de lentilles Bio à l'échalote	1;23
Boulette de bœuf sauce viande	4;26
Purée de panais et pomme de terre	20
Yaourt entier à la vanille bio	20
Clémentines Bio	

## Vendredi

Émincé de chou blanc aux pommes	1;23
Poisson pané et son citron frais	4;25
Blé à la tomate	4
Pont l'évêque AOP	20
Banane	

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja

# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 8 décembre 2025 au 12 décembre 2025

## Lundi

Salade de lentilles à  
l'échalote

**Cordon bleu de dinde**

**Haricots beurre à la sauce  
tomate**

**Yaourt entier à la vanille bio**



**Cake pain d'épices**

## Mardi

Macédoine de légumes  
vinaigrette



**Gnocchi sauce crème ricotta  
épinards**

**Emmental**

**Orange bio**



## Mercredi

Betteraves cubes vinaigrette  
au basilic



Escalope de dinde à la crème

**Trio de choux**

**Edam bio**



**Semoule au lait**

## Jeudi

**Salade d'endives vinaigrette**

Filet de hoki à l'oseille



**Riz créole bio**



**Fromage blanc Bio nature et  
sucre**



**Pomme bio**



## Vendredi

**Carottes râpées bio  
vinaigrette**



**Sauté de bœuf sauce cumin**

**Ecrasé de carottes et pomme  
de terre bio**



**Carré croc 'lait bio**



**Purée bio pomme banane**





# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 8 décembre 2025 au 12 décembre 2025



## Lundi

Salade de lentilles 1;23  
à l'échalote

Cordon bleu de  
dinde 4;20

Haricots beurre à  
la sauce tomate

Yaourt entier à la  
vanille bio 20

Cake pain d'épices 1;4;20  
:24

## Mardi

Macédoine de  
légumes 1;23  
vinaigrette

Gnocchi sauce  
crème ricotta 4;20  
épinards

Emmental 20

Orange bio

## Mercredi

Betteraves cubes  
vinaigrette au  
basilic 1;23

Escalope de dinde  
à la crème 20

Trio de choux 20

Edam bio 20

Semoule au lait 4;20

## Jeudi

Salade d'endives 1;23  
vinaigrette

Filet de hoki à  
l'oseille 4;20;2  
5

Riz créole bio 20

Fromage blanc Bio  
nature et sucre 20

Pomme bio

## Vendredi

Carottes râpées 1;23  
vinaigrette

Sauté de bœuf 4;20  
sauce cumin

Ecrasé de carottes  
et pomme de terre 20

Carré croc 'lait bio 20

Purée bio pomme  
banane

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.

1	4	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
Sulfites	Gluten	Arachides	Cèleri	Crustacés	Fruits à coques	Sésames	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Soja

# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 15 décembre 2025 au 19 décembre 2025

## Lundi

Feuilleté au fromage

Blanquette végétarienne aux  
haricots blancs

Cantal AOP



Purée de pomme bio



## Mardi

Chou rouge bio vinaigrette



Filet de colin à l'oseille



Purée de potiron pomme de  
terre (pdt bio)



Petit suisse nature 60g 20%  
et dosette de sucre

Beignet à l'abricot

## Mercredi

Macédoine de légumes  
vinaigrette



Nuggets de poulet ketchup

Haricots verts à l'ail et au  
persil



Gouda

Poire bio



## Jeudi

Salade d'endives vinaigrette

Sauté de bœuf sauce crème  
viande

Carottes vichy persillées



Carré croc 'lait bio



Moelleux au chocolat coulis  
de framboise

## Vendredi

Menu de Noël

Mousse de canard

Sauté de dinde aux marrons

Pommes pin

Babybel

Sapin de Noël



# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 15 décembre 2025 au 19 décembre 2025



## Lundi

Feuilleté au fromage 4;20

Blanquette végétarienne aux haricots blancs 1;4;16;20;24

Cantal AOP 20

Purée de pomme bio

## Mardi

Chou rouge vinaigrette 1;23

Filet de colin à l'oseille 4;20;25

Purée de potiron pomme de terre 20

Petit suisse nature 60g 20% et dosette de sucre 20

Beignet à l'abricot 4;24

## Mercredi

Macédoine de légumes vinaigrette 1;23

Nuggets de poulet ketchup 4;16;23;26

Haricots verts à l'ail et au persil 20

Gouda 20

Poire bio

## Jeudi

Salade d'endives vinaigrette 1;23

Sauté de bœuf sauce crème viande 20

Carottes vichy persillées 20

Carré croc 'lait bio 20

Moelleux au chocolat coulis de framboise 4;20;24

## Vendredi

Mousse de canard 4;20;24

Sauté de dinde aux marrons 4;16;20

Pommes pin

Babybel 20

Sapin de Noel 4;20;26

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.

1	4	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
Sulfites	Gluten	Arachides	Cèleri	Crustacés	Fruits à coques	Sésames	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Soja