



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;2 3;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;2 4;26

Mercredi

Salade d'endives emmental pomme verte vinaigrette	1;20;2 3
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;1 9
Purée de panais et pomme de terre bio	20
Yaourt aromatisé	20
Gâteau au yaourt	4;20;2 4

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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz (maïs, olive, tomate) 1;23		Salami 3 tranches et cornichons 1;23, 24 Ou tranche de blanc de poulet	Salade de pomme de terre bio 1;23 ; 24 mayonnaise	Houmous de betterave et toast 4 à part
Gigot d'agneau sauce provençale		Aiguillettes de poulet Basquaise	Filet de colin crème de butternut 4;20; 25	Pennes aux fèves, courgettes, tomates parmesan 4;20
Haricots verts à l'ail et au persil 20		Gratin de Brocolis 4;20	Ecrasé de carottes 1;20	Munster AOP 20
Yaourt nature bio au lait entier 20		Fromage blanc et sucre 20	Edam Bio 20	Pomme Bio
Purée pomme banane		Tarte noix de coco 4;20;2	Orange 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 épices et semoule (carotte, navet, courgette, céleri, poivron)	4;16;1 8;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;2 3
Filet de saumon à l'oseille	4;20;2 5
Purée de brocolis et pomme de terre	20
Petit moulé nature	20
Gâteau aux pommes et à la cannelle	4;20;2 4

Vendredi

Terrine de campagne et cornichons ou rillette de poisson	1;23; 26;25
Nuggets de poulet ketchup	4;16;2 3;26
Pommes noisette	
Yaourt aromatisé	20
Poire bio	

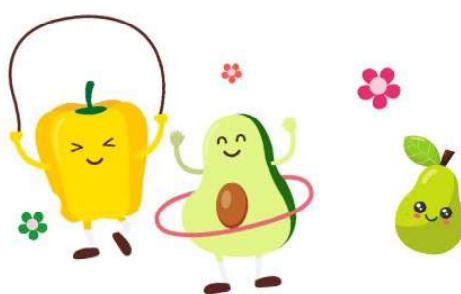
Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.

1 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 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	

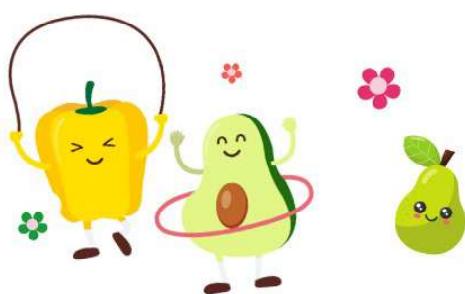
Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.

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 à l'échalote	1;23
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 vinaigrette	1;23
Gnocchi sauce crème ricotta épinards	4;20
Emmental	20

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 vinaigrette	1;23
Filet de hoki à l'oseille	4;20;25
Riz créole bio	20
Fromage blanc Bio nature et sucre	20
Pomme bio	

Vendredi

Carottes râpées vinaigrette	1;23
Sauté de bœuf sauce cumin	4;20
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.

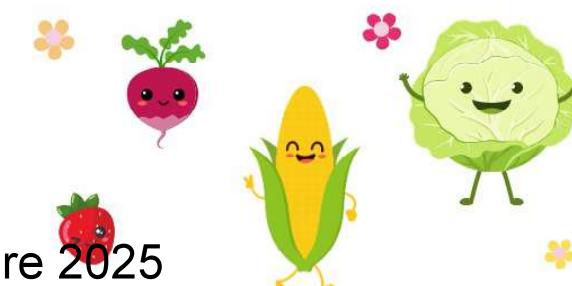
1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 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 Noel



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 15 décembre 2025 au 19 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage 4;20	Chou rouge vinaigrette 1;23	Macédoine de légumes vinaigrette 1;23	Salade d'endives vinaigrette 1;23	Mousse de canard 4;20;24
Blanquette végétarienne aux haricots blancs 1;4;16;20;24	Filet de colin à l'oseille 4;20;25	Nuggets de poulet ketchup 4;16;23;26	Sauté de bœuf sauce crème viande 20	Sauté de dinde aux marrons 4;16;20
Cantal AOP 20	Purée de potiron pomme de terre 20	Haricots verts à l'ail et au persil 20	Carottes vichy persillées 20	Pommes pin
Purée de pomme bio	Petit suisse nature 60g 20% et dosette de sucre 20	Gouda 20	Carré croc 'lait bio 20	Babybel 20
	Beignet à l'abricot 4;24	Poire bio	Moelleux au chocolat coulis de framboise 4;20;24	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 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