



# Menus de la semaine

03 au 07 novembre 2025



REPAS PORTUGAIS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté de légumes	Coleslaw	<b>Carottes râpées locales</b>	Salade de maïs et poivrons	Betteraves vinaigrette aux agrumes
Plats chauds	Bœuf bourguignon	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Sauté de porc sauce dijonnaise	Beignets de calamar à la romaine	Emincé de poulet sauce chasseur
	Spaetzle et haricots verts à l'ail		<b>Purée pomme de terre, potiron BIO</b>	Riz et ratatouille	Pâtes et chou-fleur persillé
Fromage	Emmental	<b>Brie BIO</b>	<b>Yaourt local aux fruits</b>	<b>Tomme BIO</b>	<b>Camembert AOP</b>
Desserts	<b>Flan nappé caramel BIO</b>	Compote de fruits	<b>Orange BIO</b>	Pasteis de Nata	<b>Banane BIO</b>
Alternative sans porc			Emincé de poulet sauce dijonnaise		
Alternative végétarienne	Moussaka végétarienne		Croustillant au fromage	Tortilla végétarienne et ratatouille	Emincé végétarien sauce chasseur
Goûters					



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)





# Menus de la semaine

10 au 14 novembre 2025



## MENU DES ENFANTS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<b>Entrée</b>	Laitue <b>BIO</b> aux dés de fromage		Potage de légumes		Salade de champignons
<b>Plats chauds</b>	Cubes de poisson sauce curry coco Cubes de patate douce et carottes		<b>Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</b> Pommes de terre et brocolis persillés		<b>Gratin de pâtes, ratatouille et fromage râpé BIO</b>
<b>Fromage</b>	<b>Livarot AOP</b>		<b>Fromage blanc BIO sucré</b>		Petit-suisse sucré
<b>Desserts</b>	<b>Fromage blanc local aux pépites de chocolat</b>			<b>Clémentine BIO</b>	
<b>Alternative sans porc</b>					
<b>Alternative végétarienne</b>	Pois chiches sauce curry coco		Galette de légumes à la mozzarella		
<b>Goûters</b>					

**Produit BIO**   
 **Produit local**   
 **Produit artisanal**   
 **Pêche durable**   
 **Label rouge**   
 **AOP**   
 **IGP**



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



# Menus de la semaine

17 au 21 novembre 2025



REPAS ASIATIQUE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<b>Entrée</b>	Salade de chou blanc BIO	Salade de céleri rémoulade BIO	Potage de légumes BIO	Macédoine mayonnaise	Salade thai
<b>Plats chauds</b>	Sauté de bœuf VBF sauce stroganoff	Risotto poireaux champignons	Beaufilet de colin MSC sauce provençale	Emincé de poulet sauce paprika	Sauté de porc BIO sauce caramel
	Coquillettes et petits-pois aux oignons		Boulgour et brunoise de légumes	Purée pommes de terre, carottes BIO	Riz façon cantonnais
<b>Fromage</b>	Gouda	Brie de Meaux AOP	Mimolette	Fromage à tartiner	Chaurice AOP
<b>Desserts</b>	Poire	Clafoutis aux cerises	Clémentine	Fromage blanc aromatisé	Kiwi BIO
<b>Alternative sans porc</b>					Sauté de volaille sauce caramel
<b>Alternative végétarienne</b>	Emincé végétal sauce stroganoff		Boulettes végétariennes sauce provençale	Quenelles végétariennes sauce paprika	Nems de légumes
<b>Coûters</b>					



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



# Menus de la semaine

24 au 28 novembre 2025



La tribu des Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de carottes **BIO**

Potage de légumes

Salade verte **BIO** aux croûtons

Champignons à la grecque

Salade de betteraves

Plats chauds

Dahl de lentilles à l'indienne

**Colin MSC pané sauce fromage blanc citron**

Rôti de porc jus aux herbes

Blanquette de dinde

**Daube de bœuf VBF aux olives**

Potatoes et haricots verts à l'ail

Spaetzle et chou-fleur à la crème

Riz et carottes au persil et échalotes

Gnocchis aux petits légumes

Fromage

**Pont l'Evêque AOP**

**Yaourt BIO aromatisé**

Edam

**Cantal AOP**

Fromage ail et fines herbes

Desserts

Crème dessert

**Banane BIO**

Tarte aux poires

**Compote de fruits BIO**

**Pomme BIO**

Alternative sans porc



Rôti de dinde jus aux herbes

Alternative végétarienne

Bouchées de blé panées sauce fromage blanc citron

Galette végétarienne

Emincé végétal sauce blanquette

Gratin de gnocchis

Croûters



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

# Menus de la semaine

01 au 05 décembre 2025



La tribu des  
Petits Chefs  
SAINT-NICOLAS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte	Salade d'endives	Velouté de légumes	Salade de carottes <b>BIO</b> vinaigrette au citron	Salade de blé
Plats chauds	Pâtes à la bolognaise	Paupiette de dinde sauce champignons	<b>Beaufilet de colin MSC</b> sauce citron	Tartiflette aux lardons	Croustillant au fromage
		Purée pomme de terre, céleri	Semoule et fondue de poireaux		Gratin de blettes
Fromage	<b>Emmental râpé BIO</b>	<b>Tomme BIO</b>	Coulommiers	<b>Yaourt local aromatisé</b>	<b>Clémentine BIO</b>
Desserts	<b>Flan local</b>	Compote de fruits	<b>Poire BIO</b>	Kaki	Mannele
Alternative sans porc				Tartiflette au jambon de volaille	
Alternative végétarienne	Pâtes à la bolognaise végétarienne	Hachis végétarien	Galette végétarienne	Tartiflette végétarienne	
Croûters					



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



# Menus de la semaine

08 au 12 décembre 2025



La tribu des  
Petits Chefs

MENU DES ENFANTS

## MENU LAPONIE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de chou blanc BIO	Velouté de légumes BIO	Salade de carottes aux pommes BIO	Salade verte	
Plats chauds	<b>Boulettes de bœuf VBF</b>	Lohikeitto (poisson à la finlandaise sauce crème aneth)	Emincé de poulet sauce miel & épices	<b>Tarte aux légumes BIO</b>	
	Semoule et légumes à couscous	Carottes et pomme de terre	Riz à l'indienne et julienne de légumes		
Fromage	<b>Fromage à tartiner BIO</b>	<b>Cantal AOP</b>	Camembert à partager	Petit-suisse aux fruits	
Desserts	Salade de fruits	Tarte aux myrtilles	Compote de fruits	<b>Kiwi BIO</b>	
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Falafels	Quenelles végétariennes sauce crème aneth	Emincé végétarien sauce miel & épices		
Goûters					

 **Produit BIO**
 **Produit local**
 **Produit artisanal**
 **Pêche durable**
 **Label rouge**
 **AOP**
 **IGP**



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



# Menus de la semaine

15 au 19 décembre 2025



	MENU DE NOEL			REPAS REUNIONNAIS
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chou rouge local	Carottes râpées locales vinaigrette à l'orange	Potage de légumes	Achard de légumes BIO
Plats chauds	Filet de poulet sauce tandoori	Teddy cheese BIO sauce tomate	Beaufilet de colin MSC sauce moutarde	Rougail saucisse
	Lentilles BIO et haricots beurre		Blé doré et brunoise de légumes	Riz créole
Fromage	Coulommiers	Yaourt local aux fruits	Fromage blanc BIO sucré	Chaurce AOP
Desserts	Poire	Pomme	Compote de fruits	Ananas
Alternative sans porc				Rougail aux saucisses de volaille
Alternative végétarienne	Galette de légumes façon ratatouille		Boulettes végétariennes sauce moutarde	Rougail aux saucisses végétales
Goûters				



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



# Menus de la semaine

22 au 26 décembre 2025



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

<b>Entrée</b>	Endives vinaigrette	<i>Velouté de légumes BIO</i>	Salade verte et croûtons		
<b>Plats chauds</b>	Emincé de poulet sauce provençale	Spaghettis carbonara aux lardons	Feuilleté aux légumes		
	Boulgour et butternut				
<b>Fromage</b>	<b>Munster AOP</b>	Fromage à tartiner	<b>Yaourt BIO</b>		
<b>Desserts</b>	<b>Banane BIO</b>	Gâteau au chocolat	Pomme au four		
<b>Alternative sans porc</b>		Spaghettis carbonara au jambon de volaille			
<b>Alternative végétarienne</b>	Omelette sauce provençale	Spaghettis carbonara aux champignons			
<b>Goûters</b>					

 **Produit BIO**
 **Produit local**
 **Produit artisanal**
 **Pêche durable**
 **Label rouge**
 **AOP**
 **IGP**



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)