

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale, certaines cuissons sont basses températures



Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 27 octobre au 21 novembre 2025



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 27 au 31 octobre

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31 Repas Halloween
	Feuille de chêne aux dés d'emmental	Salade composée (brebis, olives, raisins, noix)	Haricots verts à l'échalotte	Carottes râpées vinaigrette	Soupe saignante aux asticots
	Sauté de dinde à la crème moutardée	Endives au jambon	Estouffade de porc aux olives	Brandade de poisson maison	Lasagnes vampiriques
	Riz pilaf	Salade verte	Poêlée de légumes (poivrons, haricots verts, oignons)	Batavia	Saint Nectaire
	Fruit de saison	Pomme au four à la gelée de groseille	Ile Flottante aux amandes effilées	Eclair au chocolat	Joue endiablée
Goûters	Gâteau maison	Compote Biscuit	Céréales Lait	Brioche Pâte à tartiner	Pain fromage

Semaine du 03 au 07 novembre

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06 Repas végétarien	Vendredi 07
	Salade aux champignons	Soupe de légumes	Rillettes du Mans cornichons	Poireaux vinaigrette	Toast de chèvre chaud au miel
	Kefta	Cassoulet	Poisson de la criée en papillote	Gnocchis à la romaine	Escalope viennoise
	Semoule et légumes (pois chiches poivrons, aubergines, tomates)	et sa garniture	Duo de choux	Salade verte	Petit pois carottes
	Bleu d'auvergne	Camembert	Fruit de saison	Crumble de fruits d'automne	Mousse framboise
	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Gâteau maison	Salade de fruits Biscuit	Gaufre chocolat chantilly
	Céréales Lait	Pain Confiture			

Semaine du 10 au 14 novembre

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12 Repas végétarien	Jeudi 13	Vendredi 14
	Taboulé à l'oriental		Salade d'endives pommes et noix	Velouté de Butternut et croûtons	Tartine de houmous
	Pizza au chorizo		Nuggets végétal	Colin Pané au citron	Poulet rôti aux thym
	Salade verte	Férié	Carottes Vichy	Poêlée de légumes d'antan (panais, patates douces, pdt)	Pommes de terre anglaises
	Fruit de saison		Compote de fruits	Fruit de saison	Pain perdu aux poires
Goûters	Gâteau maison		Biscuit Lait Vanillé	Céréales Lait	Pain Fromage

Semaine du 17 au 21 novembre

	Lundi 17 Repas végétarien	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21 Repas Mexicain
	Salade de betteraves à l'échalotte	Bouillon de bœuf vermicelle	Salade coleslaw	Velouté de panais et céleri	Salade Mexicaine
	Cheeseburger végétal	Cordon bleu	Bouchée à la reine (fruits de mer, béchamel)	Rôti de porc à la diable	Fajitas au poulet
	Frites	Poêlée de champignons haricots verts	Salade verte	Riz pilaf	Légumes grillés (poivrons, oignons rouges, tomates)
	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Crème renversée	Fruit de saison	Tapioca au lait de coco et ananas
	Crème au chocolat Biscuit	Pain Confiture	Céréales Lait	Compote de fruits Biscuit	Gâteau maison

