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 26 octobre au 20 novembre 2026

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

Semaine du 26 au 30 octobre

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30 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	Steak haché	Estouffade de porc aux olives	Brandade de poisson maison	Lasagnes vampiresque (au potiron)
	Riz pilaf	Frites	Poêlée méridionale (aubergines, poivrons, salsifis, oignons)	Batavia	
			Brie de Meaux		Saint Nectaire
	Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture	Ile Flottante	Eclair au chocolat	Joue endiablée
Goûters	Gâteau maison	Compote individuel Biscuit	Lait Céréales	Brioche Pâte à tartiner	Pain Fromage

Semaine du 02 au 06 novembre

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05 Repas végétarien	Vendredi 06
	Salade aux champignons	Soupe pommes de terre carottes	Rillettes du Mans cornichons	Concombres vinaigrette	Toast de chèvre chaud au miel
	Kefta de volaille	Cassoulet	Poisson de la criée en papillote	Gnocchis à la romaine	Escalope viennoise
	Semoule et légumes couscous	et sa garniture	Gratin de choux fleurs	Salade verte	Petits pois carottes
	buchette de chèvre			Camembert	
	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Gâteau aux pommes	Mousse à la framboise
Goûters	Céréales Lait	Pain Confiture	Gâteau maison	Salade de fruits Biscuit	Gaufre Chocolat

Semaine du 09 au 13 novembre

	Lundi 09	Mardi 10 Repas végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
	Taboulé à l'oriental	Salade d'endives pommes et noix		Velouté de butternut et croûtons	Tartine de houmous
	Pizza catalane au chorizo	Nuggets végétal		Colin Pané au citron	Poulet rôti aux thym
	Salade verte	Carottes Vichy	Férié	Poêlée de légumes d'antan (panais,patates douces,navets)	Pommes de terre Anglaises
		Tomme de Savoie		Pont-l'Evêque	
	Fruit de saison	Compote de fruits		Fruit de saison	Gâteau de pain aux poires
Goûters	Gâteau maison	Biscuit Lait Vanillé		Céréales Lait	Pain Fromage

Semaine du 16 au 20 novembre

	Lundi 16 Repas végétarien	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20 Repas Mexicain
	Salade de betteraves à l'échalotte	Bouillon de bœuf vermicelle	Salade coleslaw	Velouté de panais et céleris	Onion rings
	Galette de boulgour pois chiche emmental	Cordon bleu de dinde	Bouchée à la reine (fruit de mer, béchamel)	Rôti de porc à la diable	Burritos au bœuf gratiné
	Frites	Poêlée de champignons haricots verts	Salade verte	Riz pilaf	Salade verte
		Plateau dégustation: Accras de morue	Camembert	Munster	
	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Crème caramel	Fruit de saison	Gâteau mexicain au maïs
Goûters	Crème au chocolat Biscuit	Pain Confiture	Céréales Lait	Compote de fruits Biscuit	Fromage blanc Biscuit

Produits issus de l'agriculture biologique — Viande origine France — Haute valeur environnementale HVE — Plat végétarien — AOC/AOP/IGP — Label Rouge — Bleu blanc cœur — Pêche durable/MSC — Verre de lait de vache (Bio)

Goûters * des fruits peuvent être mis à disposition tous les jours