

**NOGENT SUR MARNE / PORTAGE**  
MENUS DE LA SEMAINE

**29/09/2025**

**au**

**05/10/2025**

**S40**



| LUNDI                                | MARDI                                | MERCREDI                              | JEUDI                                   | VENDREDI                             | SAMEDI                                              | DIMANCHE                                |
|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 29/09/2025                           | 30/09/2025                           | 01/10/2025                            | 02/10/2025                              | 03/10/2025                           | 04/10/2025                                          | 05/10/2025                              |
| <b>Midi</b> <input type="checkbox"/> | <b>Midi</b> <input type="checkbox"/> | <b>Midi</b> <input type="checkbox"/>  | <b>Midi</b> <input type="checkbox"/>    | <b>Midi</b> <input type="checkbox"/> | <b>Midi</b> <input type="checkbox"/>                | <b>Midi</b> <input type="checkbox"/>    |
| Coeur de palmier vinaigrette         | Saucisson a l'ail - cornichon*       | Potage de légumes de saison           | Salade grecque                          | Potage de légumes de saison          | Salade de maïs                                      | Concombre BIO au fromage blanc          |
| Lasagne bolognaise BIO               | Sauté de veau milanaise              | Filet de merlu MSC à l'oseille        | Sauté de porc BIO à l'oignon*           | Limande meunière                     | Escalope de haut de cuisse de poulet LR sauce yassa | Rôti de Boeuf VBF à l'échalote          |
| Salade verte - stick vinaigrette     | Pommes de terre et petits pois       | Quinoa aux petits légumes             | Lentilles et carottes                   | Riz BIO et choux de bruxelles        | Semoule et ratatouille                              | Pâtes et courgettes persillées          |
| Mimolette                            | Yaourt nature BIO et local           | Gouda BIO                             | Petit suisse BIO                        | Saint-Nectaire AOP                   | Cantal AOP                                          | Brie                                    |
| Fruit de saison BIO                  | Fruit de saison BIO                  | Eclair vanille                        | Purée de pomme fraise                   | Liégeois au chocolat                 | Fruit de saison BIO                                 | Bavarois aux fruits rouges              |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>  | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>    | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>                | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>    |
| Emincé de poulet LR sauce provencale | Coquillettes et brocolis             | Couscous (Kefta de volaille, merguez) | Pommes de terre sautées et haricot plat | Mijoté de veau au cidre              | Flageolets au jus                                   | Parmentier de canard maison aux légumes |
| Fromage blanc sans sucre             | Camembert BIO                        | Edam                                  | Tomme noire                             | Yaourt brassé nature                 | Yaourt nature                                       | Saint-Paulin                            |
| Purée de pommes BIO                  | Crème dessert vanille                | Fruit de Saison BIO                   | Poire au sirop                          | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes bananes BIO                         | Fruit de saison BIO                     |

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



**SANS SUCRE**

| LUNDI                                      | MARDI                                | MERCREDI                              | JEUDI                                   | VENDREDI                             | SAMEDI                                              | DIMANCHE                                |
|--------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 29/09/2025                                 | 30/09/2025                           | 01/10/2025                            | 02/10/2025                              | 03/10/2025                           | 04/10/2025                                          | 05/10/2025                              |
| <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>       | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>  | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>    | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>                | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>    |
| Cœur de palmier vinaigrette                | Oeuf dur nature                      | Potage de légumes de saison           | Salade grecque                          | Potage de légumes de saison          | Salade de maïs                                      | Concombre BIO au fromage blanc          |
| Lasagne bolognaise BIO                     | Sauté de veau milanaise              | Filet de merlu MSC à l'oseille        | Sauté de porc BIO à l'oignon*           | Limande meunière                     | Escalope de haut de cuisse de poulet LR sauce yassa | Rôti de Boeuf VBF à l'échalote          |
| Purée de pommes de terre et haricots verts | Pommes de terre et petits pois       | Quinoa aux petits légumes             | Lentilles et carottes                   | Riz BIO et choux de bruxelles        | Semoule et ratatouille                              | Pâtes et courgettes persillées          |
| Mimolette                                  | Yaourt nature BIO et local           | Gouda BIO                             | Petit suisse BIO                        | Saint-Nectaire AOP                   | Cantal AOP                                          | Brie                                    |
| Fruit de saison BIO                        | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes                       | Purée de pomme fraise                   | Purée de pommes poires               | Fruit de saison BIO                                 | Forêt noire sans sucre                  |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>       | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>  | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>    | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>                | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>    |
| Emincé de poulet LR sauce provencale       | Coquillettes et brocolis             | Couscous (Kefta de volaille, merguez) | Pommes de terre sautées et haricot plat | Mijoté de veau au cidre              | Flageolets au jus                                   | Parmentier de canard maison aux légumes |
| Fromage blanc sans sucre                   | Camembert BIO                        | Velouté nature                        | Tomme noire                             | Yaourt brassé nature                 | Yaourt nature                                       | Saint-Paulin                            |
| Purée de pommes BIO                        | Purée de fruits                      | Fruit de saison BIO                   | Poire au naturel sans sucre             | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes bananes BIO                         | Fruit de saison BIO                     |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



**SANS SEL**

| LUNDI                                      | MARDI                                       | MERCREDI                       | JEUDI                         | VENDREDI                      | SAMEDI                                              | DIMANCHE                                |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 29/09/2025                                 | 30/09/2025                                  | 01/10/2025                     | 02/10/2025                    | 03/10/2025                    | 04/10/2025                                          | 05/10/2025                              |
| MIDI <input type="checkbox"/>              | MIDI <input type="checkbox"/>               | MIDI <input type="checkbox"/>  | MIDI <input type="checkbox"/> | MIDI <input type="checkbox"/> | MIDI <input type="checkbox"/>                       | MIDI <input type="checkbox"/>           |
| Salade de pépinettes aux petits légumes    | Oeuf dur mayonnaise                         | Potage de légumes de saison    | Champignons frais citronnés   | Potage de légumes de saison   | Salade de maïs                                      | Concombre BIO au fromage blanc          |
| Filet de colin au jus                      | Sauté de veau milanaise                     | Filet de merlu MSC à l'oseille | Sauté de porc BIO à l'oignon* | Limande meunière              | Escalope de haut de cuisse de poulet LR sauce yassa | Rôti de Boeuf VBF à l'échalote          |
| Purée de pommes de terre et haricots verts | Pommes de terre et petits pois              | Quinoa aux petits légumes      | Lentilles et carottes         | Riz BIO et Choux de Bruxelles | Semoule et ratatouille                              | Pâtes et courgettes persillées          |
| Gouda sans sel                             | Yaourt nature BIO et local                  | Saint-Paulin sans sel          | Petit suisse BIO              | Edam sans sel                 | Saint-Paulin sans sel                               | Gouda sans sel                          |
| Fruit de Saison BIO                        | Fruit de saison BIO                         | Eclair vanille                 | Purée de pomme fraise         | Liégeois au chocolat          | Fruit de saison BIO                                 | Bavarois aux fruits rouges              |
| Soir <input type="checkbox"/>              | Soir <input type="checkbox"/>               | Soir <input type="checkbox"/>  | Soir <input type="checkbox"/> | Soir <input type="checkbox"/> | Soir <input type="checkbox"/>                       | Soir <input type="checkbox"/>           |
| Emincé de poulet LR sauce provencale       | Steak haché VBF sauce moutarde à l'ancienne | Omelette nature                | Cubes de navet                | Mijoté de veau au cidre       | Flageolets au jus                                   | Parmentier de canard maison aux légumes |
| Fromage blanc sans sucre                   | Edam sans sel                               | Velouté nature                 | Gouda sans sel                | Yaourt brassé nature          | Yaourt nature                                       | Yaourt nature                           |
| Purée de pommes BIO                        | Crème dessert vanille                       | Fruit de Saison BIO            | Poire au sirop                | Fruit de saison BIO           | Purée de pommes bananes BIO                         | Fruit de saison BIO                     |

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



| LUNDI                                 | MARDI                                  | MERCREDI                             | JEUDI                                | VENDREDI                                | SAMEDI                                           | DIMANCHE                             |
|---------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 06/10/2025                            | 07/10/2025                             | 08/10/2025                           | 09/10/2025                           | 10/10/2025                              | 11/10/2025                                       | 12/10/2025                           |
| <i>Midi</i> <input type="checkbox"/>  | <i>Midi</i> <input type="checkbox"/>   | <i>Midi</i> <input type="checkbox"/> | <i>Midi</i> <input type="checkbox"/> | <i>Midi</i> <input type="checkbox"/>    | <i>Midi</i> <input type="checkbox"/>             | <i>Midi</i> <input type="checkbox"/> |
| Salade de perles aux légumes          | Potage de légumes de saison            | Tarte aux légumes                    | Potage de légumes de saison          | Salade d'haricots verts BIO vinaigrette | Champignons frais rémoulade                      | Salade de tomates BIO                |
| Filet de colin MSC au basilic         | Jambon braisé sauce madère*            | Joue de boeuf aux oignons            | Sauté de porc BIO aux pruneaux*      | Paupiette de saumon sauce armoricaine   | Pot au feu VBF et ses légumes et pommes de terre | Rôti de veau à l'échalote            |
| Epinards à la crème et riz            | Haricots blancs et carottes            | Pommes vapeurs BIO et brocolis BIO   | Haricots plats et riz pilaf          | Torsades et petits pois                 | Plat complet                                     | Semoule et courgettes                |
| Tomme PY IGP                          | Gouda BIO                              | Yaourt nature BIO et local           | Coulommiers                          | Rondelé ail et fines herbes             | Fromage blanc BIO                                | Edam BIO                             |
| Fruit de saison BIO                   | Beignet pomme                          | Fruit de saison                      | Mousse aux marrons                   | Fruit de saison BIO                     | Purée de pommes vanille                          | Tarte aux pommes normande            |
| <i>Soir</i> <input type="checkbox"/>  | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/>   | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/> | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/> | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/>    | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/>             | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/> |
| Quenelle de volaille sauce forestière | Quinoa sauce tomate et haricots beurre | Pâtes et cubes d'aubergines          | Filet de poulet au thym              | Sauté de boeuf VBF au paprika           | Ratatouille et pois chiche                       | Sauté de dinde sauce normande        |
| Yaourt nature BIO                     | Comté AOP                              | Ortolan BIO                          | Yaourt aromatisé                     | Mimolette                               | Bleu                                             | Fromage blanc sans sucre             |
| Purée de pomme cassis                 | Fruit de saison BIO                    | Purée pommes abricots BIO            | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes BIO                     | Flan nappé caramel                               | Fruit de saison BIO                  |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



**SANS SUCRE**

| LUNDI                                 | MARDI                                  | MERCREDI                             | JEUDI                                | VENDREDI                                | SAMEDI                                           | DIMANCHE                             |
|---------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 06/10/2025                            | 07/10/2025                             | 08/10/2025                           | 09/10/2025                           | 10/10/2025                              | 11/10/2025                                       | 12/10/2025                           |
| <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>  | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>   | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>    | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>             | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> |
| Salade de perles aux légumes          | Potage de légumes de saison            | Tarte aux légumes                    | Potage de légumes de saison          | Salade d'haricots verts BIO vinaigrette | Champignons frais rémoulade                      | Salade de tomates BIO                |
| Filet de colin MSC au basilic         | Jambon braisé sauce madère*            | Joue de boeuf aux oignons            | Sauté de porc BIO aux pruneaux*      | Paupiette de saumon sauce armoricaine   | Pot au feu VBF et ses légumes et pommes de terre | Rôti de veau à l'échalote            |
| Epinards à la crème et riz            | Haricots blancs et carottes            | Pommes vapeurs BIO et brocolis BIO   | Haricots plats et riz pilaf          | Torsades et petits pois                 | Plat complet                                     | Semoule et courgettes                |
| Tomme PY                              | Gouda BIO                              | Yaourt nature BIO et local           | Coulommiers                          | Rondelé ail et fines herbes             | Fromage blanc BIO                                | Edam BIO                             |
| Fruit de saison BIO                   | Purée de fruits                        | Fruit de saison                      | Purée de fruits                      | Fruit de saison BIO                     | Purée de fruits                                  | Tarte aux pommes sans sucre          |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>  | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>   | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>    | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>             | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> |
| Quenelle de volaille sauce forestière | Quinoa sauce tomate et haricots beurre | Pâtes et cubes d'aubergines          | Filet de poulet au thym              | Sauté de boeuf VBF au paprika           | Ratatouille et pois chiche                       | Sauté de dinde sauce normande        |
| Yaourt nature BIO                     | Petit suisse sans sucre                | Ortolan BIO                          | Yaourt nature                        | Mimolette                               | Bleu                                             | Fromage blanc sans sucre             |
| Purée de pomme cassis                 | Fruit de saison BIO                    | Purée pommes abricots BIO            | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes BIO                     | Fruit de saison                                  | Fruit de saison BIO                  |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



**SANS SEL**

| LUNDI                                | MARDI                                  | MERCREDI                             | JEUDI                                | VENDREDI                                | SAMEDI                                           | DIMANCHE                             |
|--------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 06/10/2025                           | 07/10/2025                             | 08/10/2025                           | 09/10/2025                           | 10/10/2025                              | 11/10/2025                                       | 12/10/2025                           |
| <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>   | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>    | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>             | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> |
| Salade de perles aux légumes         | Potage de légumes de saison            | Radis - beurre                       | Potage de légumes de saison          | Salade d'haricots verts BIO vinaigrette | Champignons frais rémoulade                      | Salade de tomates BIO                |
| Filet de colin MSC au basilic        | Sauté de veau sauce napolitaine        | Joue de boeuf aux oignons            | Sauté de porc BIO aux pruneaux*      | Omelette nature                         | Pot au feu VBF et ses légumes et pommes de terre | Rôti de veau à l'échalote            |
| Epinards à la crème et riz           | Haricots blancs et carottes            | Pommes vapeurs BIO et brocolis BIO   | Haricots plats et riz pilaf          | Torsades et petits pois                 | Plat complet                                     | Semoule et courgettes                |
| Edam sans sel                        | Saint-Paulin sans sel                  | Yaourt nature BIO et local           | Edam sans sel                        | Yaourt nature                           | Fromage blanc BIO                                | Edam sans sel                        |
| Fruit de saison BIO                  | Beignet pomme                          | Fruit de saison                      | Mousse aux marrons                   | Fruit de saison BIO                     | Purée de pommes vanille                          | Tarte aux pommes normande            |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>   | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>    | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>             | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> |
| Sauté de dinde au jus                | Quinoa sauce tomate et haricots beurre | Pâtes et cubes d'aubergines          | Filet de poulet au thym              | Sauté de boeuf VBF au paprika           | Ratatouille et pois chiche                       | Sauté de dinde sauce normande        |
| Yaourt nature BIO                    | Petit suisse sans sucre                | Gouda sans sel                       | Yaourt aromatisé                     | Saint-Paulin sans sel                   | Gouda sans sel                                   | Fromage blanc sans sucre             |
| Purée de pomme cassis                | Fruit de saison BIO                    | Purée pommes abricots BIO            | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes BIO                     | Flan nappé caramel                               | Fruit de saison BIO                  |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



Les journées du goût - les secrets des courges

| LUNDI                                | MARDI                                | MERCREDI                             | JEUDI                                       | VENDREDI                                 | SAMEDI                                      | DIMANCHE                                   |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 13/10/2025                           | 14/10/2025                           | 15/10/2025                           | 16/10/2025                                  | 17/10/2025                               | 18/10/2025                                  | 19/10/2025                                 |
| <b>Midi</b> <input type="checkbox"/> | <b>Midi</b> <input type="checkbox"/> | <b>Midi</b> <input type="checkbox"/> | <b>Midi</b> <input type="checkbox"/>        | <b>Midi</b> <input type="checkbox"/>     | <b>Midi</b> <input type="checkbox"/>        | <b>Midi</b> <input type="checkbox"/>       |
| Terrine de poisson à l'aneth         | Potage de légumes de saison          | Mortadelle - Cornichon*              | Courgettes râpées BIO au basilic            | Potage de légumes de saison              | Macédoine mayonnaise                        | Salade de tomates BIO                      |
| Courgette farcie*                    | Rôti de bœuf VBF sauce chasseur      | Emincé de poulet BIO Sce colombo     | Sauté de veau basquaise                     | Filet de hoki MSC à l'anis               | Steak haché VBF sauce moutarde à l'ancienne | Rôti de dinde LR à l'orange                |
| Blé                                  | Purée de patate douce et potimarron  | Cubes de potiron et riz              | Lentilles et carottes BIO                   | Semoule et butternut                     | Pâtes et poireaux à la crème                | Haricots plats persillés et pomme de terre |
| Tomme blanche                        | Emmental BIO                         | Fromage blanc BIO                    | Comté AOP                                   | Camembert BIO                            | Saint-Nectaire AOP                          | Yaourt nature BIO et local                 |
| Fruit de saison BIO                  | Paris Brest                          | Fruit de saison                      | Purée de pomme framboise                    | Flan saveur vanille                      | Fruit de saison BIO                         | Tarte chocolat                             |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>        | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>     | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>        | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>       |
| Penne et blette au jus               | Sauté de porc BIO au curcuma*        | Boulgour et haricot beurre           | Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes | Pommes de terre vapeur et haricots verts | Mijoté de porc sauce diable*                | Cœufs dur BIO à la florentine              |
| Saint-Paulin                         | Yaourt brassé nature                 | Brie                                 | Petit suisse sans sucre                     | Chèvre tine                              | Velouté nature                              | Mimolette                                  |
| Liégeois au chocolat                 | Fruit de saison BIO                  | Arlequin de fruits BIO               | Fruit de saison BIO                         | Purée pommes pêches BIO                  | Purée de pommes poires BIO                  | Fruit de saison BIO                        |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SUCRE**

| LUNDI                                | MARDI                                | MERCREDI                             | JEUDI                                       | VENDREDI                                 | SAMEDI                                      | DIMANCHE                                   |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 13/10/2025                           | 14/10/2025                           | 15/10/2025                           | 16/10/2025                                  | 17/10/2025                               | 18/10/2025                                  | 19/10/2025                                 |
| <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>        | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>     | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>        | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>       |
| Terrine de poisson à l'aneth         | Potage de légumes de saison          | Oeuf dur nature                      | Courgettes râpées BIO au basilic            | Potage de légumes de saison              | Macédoine mayonnaise                        | Salade de tomates BIO                      |
| Courgette farcie*                    | Rôti de bœuf VBF sauce chasseur      | Emincé de poulet BIO Sce colombo     | Sauté de veau basquaise                     | Filet de hoki MSC à l'anis               | Steak haché VBF sauce moutarde à l'ancienne | Rôti de dinde LR à l'orange                |
| Blé                                  | Purée de patate douce et potimarron  | Cubes de potiron et riz              | Lentilles et carottes BIO                   | Semoule et butternut                     | Pâtes et poireaux à la crème                | Haricots plats persillés et pomme de terre |
| Tomme blanche                        | Emmental BIO                         | Fromage blanc BIO                    | Comté AOP                                   | Camembert BIO                            | Saint-Nectaire AOP                          | Yaourt nature BIO et local                 |
| Fruit de saison BIO                  | Purée de fruits                      | Fruit de saison                      | Purée de pomme framboise                    | Fruit de saison                          | Fruit de saison BIO                         | Forêt noire sans sucre                     |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>        | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>     | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>        | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>       |
| Penne et blette au jus               | Sauté de porc BIO au curcuma*        | Boulgour et haricot beurre           | Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes | Pommes de terre vapeur et haricots verts | Mijoté de porc sauce diable*                | Œufs dur BIO à la florentine               |
| Yaourt nature                        | Yaourt brassé nature                 | Brie                                 | Petit suisse sans sucre                     | Yaourt brassé nature                     | Velouté nature                              | Mimolette                                  |
| Purée de fruits                      | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes                      | Fruit de saison BIO                         | Purée pommes pêches BIO                  | Purée de pommes poires BIO                  | Fruit de saison BIO                        |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat





**SANS SEL**

| LUNDI                                | MARDI                                | MERCREDI                             | JEUDI                                       | VENDREDI                                 | SAMEDI                                      | DIMANCHE                                   |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 13/10/2025                           | 14/10/2025                           | 15/10/2025                           | 16/10/2025                                  | 17/10/2025                               | 18/10/2025                                  | 19/10/2025                                 |
| <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>        | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>     | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>        | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>       |
| Salade de Lentilles à l'Echalote     | Potage de légumes de saison          | Oeuf dur - sauce cocktail            | Courgettes râpées BIO au basilic            | Potage de légumes de saison              | Macédoine mayonnaise                        | Salade de tomates BIO                      |
| Omelette nature                      | Rôti de bœuf VBF sauce chasseur      | Emincé de poulet BIO Sce colombo     | Sauté de veau basquaise                     | Filet de hoki MSC à l'anis               | Steak haché VBF sauce moutarde à l'ancienne | Rôti de dinde LR à l'orange                |
| Cubes de navet                       | Purée de patate douce et potimarron  | Cubes de potiron et riz              | Lentilles et carottes BIO                   | Semoule et butternut                     | Pâtes et poireaux à la crème                | Haricots plats persillés et pomme de terre |
| Saint-Paulin sans sel                | Gouda sans sel                       | Fromage blanc BIO                    | Saint-Paulin sans sel                       | Gouda sans sel                           | Edam sans sel                               | Yaourt nature BIO et local                 |
| Fruit de saison BIO                  | Paris Brest                          | Fruit de saison                      | Purée de pomme framboise                    | Flan saveur vanille                      | Fruit de saison BIO                         | Tarte chocolat                             |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>        | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>     | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>        | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>       |
| Penne et blette au jus               | Sauté de porc BIO au curcuma*        | Boulgour et haricot beurre           | Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes | Pommes de terre vapeur et haricots verts | Mijoté de porc sauce diable*                | Œufs dur BIO à la florentine               |
| Yaourt nature                        | Yaourt brassé nature                 | Edam sans sel                        | Petit suisse sans sucre                     | Yaourt brassé nature                     | Velouté nature                              | Saint-Paulin sans sel                      |
| Liégeois au chocolat                 | Fruit de saison BIO                  | Arlequin de fruits BIO               | Fruit de saison BIO                         | Purée pommes pêches BIO                  | Purée de pommes poires BIO                  | Fruit de saison BIO                        |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**NOGENT SUR MARNE / PORTAGE**  
MENUS DE LA SEMAINE

**20/10/2025**

**au**

**26/10/2025**

**S43**



| LUNDI                         | MARDI                         | MERCREDI                        | JEUDI                         | VENDREDI                                          | SAMEDI                           | DIMANCHE                                      |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------|
| 20/10/2025                    | 21/10/2025                    | 22/10/2025                      | 23/10/2025                    | 24/10/2025                                        | 25/10/2025                       | 26/10/2025                                    |
| Midi <input type="checkbox"/> | Midi <input type="checkbox"/> | Midi <input type="checkbox"/>   | Midi <input type="checkbox"/> | Midi <input type="checkbox"/>                     | Midi <input type="checkbox"/>    | Midi <input type="checkbox"/>                 |
| Pâté de campagne - cornichon* | Potage de légumes de saison   | Salade waldorf                  | Potage de légumes de saison   | Betteraves BIO vinaigrette                        | Salade piémontaise               | Concombre vinaigrette                         |
| Sauté de poulet LR sauce coco | Moussaka VBF                  | Escalope de dinde à la crème    | Rôti de veau à la moutarde    | Filet de colin MSC sauce suprême                  | Sauté de boeuf VBF aux poivrons  | Rôti de porc LR Orloff*                       |
| Blé HVE aux petits légumes    | Plat complet                  | Torsades et épinards à la crème | Haricots blancs et carottes   | Haricots verts et Riz sauvage                     | Semoule et courgettes            | Pommes de terre vapeurs et cubes d'aubergines |
| Yaourt nature BIO             | Cantal AOP                    | Bleu                            | Tomme PY IGP                  | Gouda                                             | Yaourt nature BIO et local       | Comté AOP                                     |
| Fruit de saison BIO           | Mousse au chocolat            | Eclair café                     | Fruit de saison BIO           | Purée de pommes poires BIO                        | Fruit de saison                  | Moelleux chocolat                             |
| Soir <input type="checkbox"/> | Soir <input type="checkbox"/> | Soir <input type="checkbox"/>   | Soir <input type="checkbox"/> | Soir <input type="checkbox"/>                     | Soir <input type="checkbox"/>    | Soir <input type="checkbox"/>                 |
| Tarte aux légumes             | Riz et petit pois             | Saucisse grillée*               | Semoule et légumes couscous   | Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'indienne | Quenelle de brochet sauce nantua | Sauté de veau à la Lyonnaise                  |
| Tomme noire                   | Ortolan BIO                   | Yaourt brassé nature            | Fromage blanc à la vanille    | Edam BIO                                          | Coulommiers                      | Petit suisse sans sucre                       |
| Fruit du jour BIO             | Purée de pomme biscuité       | Fruit de saison BIO             | Purée pommes passion          | Crème dessert pistache                            | Envie de fruits                  | Fruit de saison BIO                           |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SUCRE**

| LUNDI                                | MARDI                                | MERCREDI                             | JEUDI                                | VENDREDI                                          | SAMEDI                               | DIMANCHE                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 20/10/2025                           | 21/10/2025                           | 22/10/2025                           | 23/10/2025                           | 24/10/2025                                        | 25/10/2025                           | 26/10/2025                                    |
| <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>              | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>          |
| Oeuf dur nature                      | Potage de légumes de saison          | Salade waldorf                       | Potage de légumes de saison          | Betteraves BIO vinaigrette                        | Salade piémontaise                   | Concombre vinaigrette                         |
| Sauté de poulet LR sauce coco        | Moussaka VBF                         | Escalope de dinde à la crème         | Rôti de veau à la moutarde           | Filet de colin MSC sauce suprême                  | Sauté de boeuf VBF aux poivrons      | Rôti de porc LR Orloff*                       |
| Blé HVE aux petits légumes           | Plat complet                         | Torsades et épinards a la crème      | Haricots blancs et carottes          | Haricots verts et Riz sauvage                     | Semoule et courgettes                | Pommes de terre vapeurs et cubes d'aubergines |
| Yaourt nature BIO                    | Cantal AOP                           | Bleu                                 | Tomme PY IGP                         | Gouda                                             | Yaourt nature BIO et local           | Comté AOP                                     |
| Fruit de saison BIO                  | Fruit du jour                        | Purée de fruits                      | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes poires BIO                        | Fruit de saison                      | Tarte aux pommes sans sucre                   |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>              | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>          |
| Tarte aux légumes                    | Riz et petit pois                    | Saucisse grillée*                    | Semoule et legumes couscous          | Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'indienne | Quenelle de brochet sauce nantua     | Sauté de veau à la Lyonnaise                  |
| Tomme noire                          | Velouté nature                       | Yaourt brassé nature                 | Fromage blanc sans sucre             | Yaourt nature                                     | Coulommiers                          | Petit suisse sans sucre                       |
| Fruit du jour BIO                    | Purée de fruits                      | Fruit de saison BIO                  | Purée pommes passion                 | Fruit de saison                                   | Fruit au naturel                     | Fruit de saison BIO                           |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



**SANS SEL**

| LUNDI                                | MARDI                                  | MERCREDI                              | JEUDI                                | VENDREDI                                                | SAMEDI                               | DIMANCHE                                            |
|--------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 20/10/2025                           | 21/10/2025                             | 22/10/2025                            | 23/10/2025                           | 24/10/2025                                              | 25/10/2025                           | 26/10/2025                                          |
| <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>   | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>  | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>                    | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>                |
| Oeuf dur<br>mayonnaise               | Potage de<br>légumes de saison         | Salade waldorf                        | Potage de<br>légumes de saison       | Betteraves BIO<br>vinaigrette                           | Salade<br>piémontaise                | Concombre<br>vinaigrette                            |
| Sauté de poulet<br>LR sauce coco     | Steak haché VBF -<br>Stick de moutarde | Escalope de dinde<br>à la crème       | Rôti de veau à la<br>moutarde        | Filet de colin MSC<br>sauce suprême                     | Sauté de boeuf<br>VBF aux poivrons   | Rôti de porc LR<br>Orloff*                          |
| Blé HVE aux petits<br>légumes        | Carottes persillées                    | Torsades et<br>épinards a la<br>crème | Haricots blancs et<br>carottes       | Haricots verts et<br>Riz sauvage                        | Semoule et<br>courgettes             | Pommes de terre<br>vapeurs et cubes<br>d'aubergines |
| Yaourt nature BIO                    | Edam sans sel                          | Saint-Paulin sans<br>sel              | Gouda sans sel                       | Edam sans sel                                           | Yaourt nature BIO<br>et local        | Gouda sans sel                                      |
| Fruit de saison<br>BIO               | Mousse au<br>chocolat                  | Eclair café                           | Fruit de saison<br>BIO               | Purée de pommes<br>poires BIO                           | Fruit de saison                      | Moelleux chocolat                                   |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>   | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>  | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>                    | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>                |
| Omelette nature                      | Riz et petit pois                      | Omelette nature                       | Semoule et<br>legumes couscous       | Escalope haut de<br>cuisse de poulet<br>LR à l'indienne | Oeuf dur                             | Sauté de veau à la<br>Lyonnaise                     |
| Gouda sans sel                       | Velouté nature                         | Yaourt brassé<br>nature               | Fromage blanc à<br>la vanille        | Yaourt nature                                           | Saint-Paulin sans<br>sel             | Petit suisse sans<br>sucre                          |
| Fruit du jour BIO                    | Purée de pomme<br>biscuité             | Fruit de saison<br>BIO                | Purée pommes<br>passion              | Crème dessert<br>pistache                               | Envie de fruits                      | Fruit de saison<br>BIO                              |

\* Recette  
contenant  
du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture  
Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine  
Française

**AOP**  
Appellation  
d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique  
Protégée

**HVE**  
Haute Valeur  
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**NOGENT SUR MARNE / PORTAGE**  
MENUS DE LA SEMAINE

**27/10/2025**

**au**

**02/11/2025**

**S44**



| Halloween                        |                                     |                                  |                               |                                    | Férié                              |                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| LUNDI                            | MARDI                               | MERCREDI                         | JEUDI                         | VENDREDI                           | SAMEDI                             | DIMANCHE                        |
| 27/10/2025                       | 28/10/2025                          | 29/10/2025                       | 30/10/2025                    | 31/10/2025                         | 01/11/2025                         | 02/11/2025                      |
| Midi ☐                           | Midi ☐                              | Midi ☐                           | Midi ☐                        | Midi ☐                             | Midi ☐                             | Midi ☐                          |
| Potage de légumes de saison      | Salade d'automne aux argumes        | Saucisson sec - cornichon*       | Céleri remoulade              | Potage de légumes de saison        | Salade de betterave BIO aux pommes | Carottes râpées BIO vinaigrette |
| Pizza jambon fromage*            | Filet de merlu MSC crème de potiron | Cuisse de poulet au jus          | Sauté de porc BIO basquaise*  | Beaufilet de hoki MSC sauce aurore | Sauté de veau à l'estragon         | Rôti de bœuf VBF sauce madère   |
| Salade verte - stick vinaigrette | Pommes de terre BIO et carottes BIO | Lentilles et brunoise de légumes | Riz BIO et Haricots verts BIO | Semoule BIO et choux de Bruxelles  | Boulgour et ratatouille            | Pâtes et courgettes persillées  |
| Saint-Nectaire AOP               | Mimolette                           | Yaourt nature BIO et local       | Tomme noire                   | Brie                               | Velouté nature                     | Saint-Paulin                    |
| Fruit de saison BIO              | Gâteau à la carotte cannelle maison | Fruit de saison                  | Liégeois au café              | Poire au sirop                     | Tarte                              | Beignet framboise               |
| Soir ☐                           | Soir ☐                              | Soir ☐                           | Soir ☐                        | Soir ☐                             | Soir ☐                             | Soir ☐                          |
| Quinoa et haricots beurres       | Omelette BIO                        | Lasagnes Bolognaise BIO          | Pâtes et blettes au jus       | Emincé de dinde à la crème         | Cassoulet*                         | Pommes de terre et petit pois   |
| Mimolette                        | Petit suisse sans sucre             | Bleu                             | Fromage blanc sans sucre      | Cantal AOP                         | Edam                               | Yaourt brassé nature            |
| Flan saveur vanille              | Fruit de saison BIO                 | Purée de pommes BIO              | Purée pommes pêches BIO       | Fruit de saison BIO                | Purée de pommes vanille            | Fruit de saison BIO             |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



**SANS SUCRE**

| LUNDI                                       | MARDI                                | MERCREDI                             | JEUDI                                | VENDREDI                             | SAMEDI                               | DIMANCHE                             |
|---------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 27/10/2025                                  | 28/10/2025                           | 29/10/2025                           | 30/10/2025                           | 31/10/2025                           | 01/11/2025                           | 02/11/2025                           |
| <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>        | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> |
| Potage de légumes de saison                 | Salade d'automne aux argumes         | Oeuf dur nature                      | Céleri remoulade                     | Potage de légumes de saison          | Salade de betterave BIO aux pommes   | Carottes râpées BIO vinaigrette      |
| Filet de poulet - stick moutarde            | Filet de merlu MSC crème de potiron  | Cuisse de poulet au jus              | Sauté de porc BIO basquaise*         | Beaufilet de hoki MSC sauce aurore   | Sauté de veau à l'estragon           | Rôti de bœuf VBF sauce madère        |
| Cubes de navet et pomme de terre persillées | Pommes de terre BIO et carottes BIO  | Lentilles et brunoise de légumes     | Riz BIO et Haricots verts BIO        | Semoule BIO et choux de Bruxelles    | Boulgour et ratatouille              | Pâtes et courgettes persillées       |
| Saint-Nectaire AOP                          | Mimolette                            | Yaourt nature BIO et local           | Tomme noire                          | Brie                                 | Velouté nature                       | Saint-Paulin                         |
| Fruit de saison BIO                         | Purée pommes bananes                 | Fruit de saison                      | Fruit de saison                      | Poire au naturel sans sucre          | Fruit de saison BIO                  | Forêt noire sans sucre               |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>        | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> |
| Quinoa et haricots beurres                  | Omelette BIO                         | Lasagnes Bolognaise BIO              | Pâtes et blettes au jus              | Emincé de dinde à la crème           | Cassoulet*                           | Pommes de terre et petit pois        |
| Yaourt nature                               | Petit suisse sans sucre              | Bleu                                 | Fromage blanc sans sucre             | Petit suisse sans sucre              | Edam                                 | Yaourt brassé nature                 |
| Purée de fruits                             | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes BIO                  | Purée pommes pêches BIO              | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes vanille              | Fruit de saison BIO                  |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



**SANS SEL**

| LUNDI                                       | MARDI                                | MERCREDI                             | JEUDI                                | VENDREDI                             | SAMEDI                               | DIMANCHE                             |
|---------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 27/10/2025                                  | 28/10/2025                           | 29/10/2025                           | 30/10/2025                           | 31/10/2025                           | 01/11/2025                           | 02/11/2025                           |
| <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>        | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> |
| Potage de légumes de saison                 | Salade d'automne aux argumes         | Oeuf dur mayonnaise                  | Céleri remoulade                     | Potage de légumes de saison          | Salade de betterave BIO aux pommes   | Carottes râpées BIO vinaigrette      |
| Filet de poulet - stick moutarde            | Filet de merlu MSC crème de potiron  | Cuisse de poulet au jus              | Sauté de porc BIO basquaise*         | Beaufilet de hoki MSC sauce aurore   | Sauté de veau à l'estragon           | Rôti de bœuf VBF sauce madère        |
| Cubes de navet et pomme de terre persillées | Pommes de terre BIO et carottes BIO  | Lentilles et brunoise de légumes     | Riz BIO et Haricots verts BIO        | Semoule BIO et choux de Bruxelles    | Boulgour et ratatouille              | Pâtes et courgettes persillées       |
| Edam sans sel                               | Saint-Paulin sans sel                | Yaourt nature BIO et local           | Edam sans sel                        | Saint-Paulin sans sel                | Velouté nature                       | Edam sans sel                        |
| Fruit de saison                             | Gâteau a la carotte cannelle maison  | Fruit de saison                      | Liégeois au café                     | Poire au sirop                       | Fruit de saison BIO                  | Beignet framboise                    |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>        | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> |
| Quinoa et haricots beurrés                  | Omelette BIO                         | Filet de poisson meunière            | Pâtes et blettes au jus              | Emincé de dinde à la crème           | Omelette nature                      | Pommes de terre et petit pois        |
| Yaourt nature                               | Petit suisse sans sucre              | Gouda sans sel                       | Fromage blanc sans sucre             | Petit suisse sans sucre              | Gouda sans sel                       | Yaourt brassé nature                 |
| Flan saveur vanille                         | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes BIO                  | Purée pommes pêches BIO              | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes vanille              | Fruit de saison BIO                  |

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



| LUNDI                                           | MARDI                                | MERCREDI                             | JEUDI                                 | VENDREDI                             | SAMEDI                               | DIMANCHE                                        |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 03/11/2025                                      | 04/11/2025                           | 05/11/2025                           | 06/11/2025                            | 07/11/2025                           | 08/11/2025                           | 09/11/2025                                      |
| <i>Midi</i> <input type="checkbox"/>            | <i>Midi</i> <input type="checkbox"/> | <i>Midi</i> <input type="checkbox"/> | <i>Midi</i> <input type="checkbox"/>  | <i>Midi</i> <input type="checkbox"/> | <i>Midi</i> <input type="checkbox"/> | <i>Midi</i> <input type="checkbox"/>            |
| Tarte fine aux oignons                          | Potage de légumes de saison          | Sardine à la tomate                  | 1/2 pomelos au sucre                  | Salade de perles HVE aux légumes     | Potage de légumes de saison          | Duo de crudités BIO                             |
| Sauté de dinde aux aïelles                      | Jambon braisé à la diable*           | Boeuf VBF Bourguignon                | Langue de boeuf sauce piquante        | Filet de lieu MSC aux agrumes        | Emincé de poulet BIO sauce moutarde  | Rôti de veau sauce financière                   |
| Semoule et jardinière de légumes                | Haricots blancs et carottes          | Pomme de terre vapeur                | Purée de pommes de terre et de céleri | Pâtes et petit pois                  | Boulgour et salsifis                 | Pomme de terre persillés et épinards à la crème |
| Emmental                                        | Gouda                                | Fromage blanc BIO                    | Camembert                             | Tomme PY IGP                         | Mimolette                            | Yaourt nature BIO et local                      |
| Fruit de saison BIO                             | Crème dessert saveur praliné         | Tarte citron                         | Fruit de saison BIO                   | Fruit de saison BIO                  | Purée pommes abricots BIO            | Tarte noix de coco                              |
| <i>Soir</i> <input type="checkbox"/>            | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/> | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/> | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/>  | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/> | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/> | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/>            |
| Tortelloni Pomodora mozzarella BIO sauce tomate | Riz et poireaux à la crème           | Sauté de veau marengo                | Semoule aux raisins                   | Saucisse de Francfort*               | Choux de Bruxelles et pâtes          | Omelette aux fines herbes                       |
| Yaourt nature BIO                               | Chèvreine                            | Tomme blanche                        | Petit suisse BIO                      | Saint-Nectaire AOP                   | Yaourt brassé nature                 | Coulommiers                                     |
| Purée de fruits                                 | Arlequin de fruits BIO               | Fruit de saison BIO                  | Purée de pomme fraise                 | Mousse au citron                     | Fruit de saison BIO                  | Fruit de saison BIO                             |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



**SANS SUCRE**

| LUNDI                                           | MARDI                                | MERCREDI                             | JEUDI                                 | VENDREDI                             | SAMEDI                               | DIMANCHE                                        |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 03/11/2025                                      | 04/11/2025                           | 05/11/2025                           | 06/11/2025                            | 07/11/2025                           | 08/11/2025                           | 09/11/2025                                      |
| <i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>            | <i>MIDI</i> <input type="checkbox"/> | <i>MIDI</i> <input type="checkbox"/> | <i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>  | <i>MIDI</i> <input type="checkbox"/> | <i>MIDI</i> <input type="checkbox"/> | <i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>            |
| Tarte fine aux oignons                          | Potage de légumes de saison          | Sardine à la tomate                  | 1/2 pomelos sans sucre                | Salade de perles HVE aux légumes     | Potage de légumes de saison          | Duo de crudités BIO                             |
| Sauté de dinde aux aïelles                      | Jambon braisé à la diable*           | Boeuf VBF Bourguignon                | Langue de boeuf sauce piquante        | Filet de lieu MSC aux agrumes        | Emincé de poulet BIO sauce moutarde  | Rôti de veau sauce financière                   |
| Semoule et jardinière de légumes                | Haricots blancs et carottes          | Pomme de terre vapeur                | Purée de pommes de terre et de céleri | Pâtes et petit pois                  | Boulgour et salsifis                 | Pomme de terre persillés et épinards à la crème |
| Emmental                                        | Gouda                                | Fromage blanc BIO                    | Camembert                             | Tomme PY IGP                         | Mimolette                            | Yaourt nature BIO et local                      |
| Fruit de saison BIO                             | Fruit de saison                      | Purée de fruits                      | Fruit de saison BIO                   | Fruit de saison BIO                  | Purée pommes abricots BIO            | Tarte aux pommes sans sucre                     |
| <i>Soir</i> <input type="checkbox"/>            | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/> | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/> | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/>  | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/> | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/> | <i>Soir</i> <input type="checkbox"/>            |
| Tortelloni Pomodora mozzarella BIO sauce tomate | Riz et poireaux à la crème           | Sauté de veau marengo                | Semoule aux raisins                   | Saucisse de Francfort*               | Choux de Bruxelles et pâtes          | Omelette aux fines herbes                       |
| Yaourt nature BIO                               | Yaourt brassé nature                 | Tomme blanche                        | Petit suisse BIO                      | Fromage blanc sans sucre             | Yaourt brassé nature                 | Coulommiers                                     |
| Purée de fruits                                 | Arlequin de fruits BIO               | Fruit de saison BIO                  | Purée de pomme fraise                 | Purée pommes passion                 | Fruit de saison BIO                  | Fruit de saison BIO                             |

\* Recette  
contenant  
du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture  
Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine  
Française

**AOP**  
Appellation  
d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique  
Protégée

**HVE**  
Haute Valeur  
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

| LUNDI                                  | MARDI                           | MERCREDI                      | JEUDI                                       | VENDREDI                            | SAMEDI                                    | DIMANCHE                                                 |
|----------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 03/11/2025                             | 04/11/2025                      | 05/11/2025                    | 06/11/2025                                  | 07/11/2025                          | 08/11/2025                                | 09/11/2025                                               |
| MIDI <input type="checkbox"/>          | MIDI <input type="checkbox"/>   | MIDI <input type="checkbox"/> | MIDI <input type="checkbox"/>               | MIDI <input type="checkbox"/>       | MIDI <input type="checkbox"/>             | MIDI <input type="checkbox"/>                            |
| Radis noir râpé<br>sauce bulgare       | Potage de<br>légumes de saison  | Oeuf dur<br>mayonnaise        | 1/2 pomelos au<br>sucre                     | Salade de perles<br>HVE aux légumes | Potage de<br>légumes de saison            | Duo de crudités<br>BIO                                   |
| Sauté de dinde<br>aux aïelles          | Steak Haché -<br>Ketchup        | Boeuf VBF<br>Bourguignon      | Langue de boeuf<br>sauce piquante           | Filet de lieu MSC<br>aux agrumes    | Emincé de poulet<br>BIO sauce<br>moutarde | Rôti de veau<br>sauce financière                         |
| Semoule et<br>jardinière de<br>légumes | Haricots blancs et<br>carottes  | Pomme de terre<br>vapeur      | Purée de pommes<br>de terre et de<br>céleri | Pâtes et petit pois                 | Boulgour et salsifis                      | Pomme de terre<br>persillés et<br>épinards à la<br>crème |
| Saint-Paulin sans<br>sel               | Gouda sans sel                  | Fromage blanc<br>BIO          | Saint-Paulin sans<br>sel                    | Gouda sans sel                      | Edam sans sel                             | Yaourt nature BIO<br>et local                            |
| Fruit de saison<br>BIO                 | Crème dessert<br>saveur praliné | Tarte citron                  | Fruit de saison<br>BIO                      | Fruit de saison<br>BIO              | Purée pommes<br>abricots BIO              | Tarte noix de coco                                       |
| Soir <input type="checkbox"/>          | Soir <input type="checkbox"/>   | Soir <input type="checkbox"/> | Soir <input type="checkbox"/>               | Soir <input type="checkbox"/>       | Soir <input type="checkbox"/>             | Soir <input type="checkbox"/>                            |
| Omelette nature                        | Riz et poireaux à<br>la crème   | Sauté de veau<br>marengo      | Semoule aux<br>raisins                      | Omelette nature                     | Choux de<br>Bruxelles et pâtes            | Omelette aux fines<br>herbes                             |
| Yaourt nature BIO                      | Yaourt brassé<br>nature         | Edam sans sel                 | Petit suisse BIO                            | Fromage blanc<br>sans sucre         | Yaourt brassé<br>nature                   | Saint-Paulin sans<br>sel                                 |
| Purée de fruits                        | Arlequin de fruits<br>BIO       | Fruit de saison<br>BIO        | Purée de pomme<br>fraise                    | Mousse au citron                    | Fruit de saison<br>BIO                    | Fruit de saison<br>BIO                                   |

\* Recette  
contenant

BIO  
Issu de l'agriculture  
Biologique

MSC  
Pêche durable

LR  
Label Rouge

VBF  
Viande Bovine

AOP  
Appellation

IGP  
Indication Géographique

HVE  
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



| Férié                                 |                                     |                                |                                 |                                  |                                    |                                      |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| LUNDI                                 | MARDI                               | MERCREDI                       | JEUDI                           | VENDREDI                         | SAMEDI                             | DIMANCHE                             |
| 10/11/2025                            | 11/11/2025                          | 12/11/2025                     | 13/11/2025                      | 14/11/2025                       | 15/11/2025                         | 16/11/2025                           |
| Midi <input type="checkbox"/>         | Midi <input type="checkbox"/>       | Midi <input type="checkbox"/>  | Midi <input type="checkbox"/>   | Midi <input type="checkbox"/>    | Midi <input type="checkbox"/>      | Midi <input type="checkbox"/>        |
| Fond artichaut citronné               | Cervelas - cornichon*               | Potage de légumes de saison    | Macédoine mayonnaise            | Potage de légumes de saison      | Poireaux vinaigrette               | Carottes râpées BIO au jus de citron |
| Filet de colin à la crème de poireaux | Sauté de bœuf VBF sauce bourguignon | Quenelle nature sauce crème    | Rôti de veau à la moutarde      | Filet de merlu MSC sauce iodée   | Sauté de porc BIO aux pruneaux*    | Rôti de dinde LR au cumin            |
| Coquillettes et haricots plats        | Semoule aux petits légumes          | Riz et brocolis                | Pois chiche et légumes couscous | Purée de carotte et patate douce | Quinoa sauce tomate et champignons | Pâtes BIO et haricots verts BIO      |
| Yaourt brassé nature                  | Chèvre frais                        | Comté AOP                      | Yaourt nature BIO et local      | Tomme grise BIO                  | Cantal AOP                         | Camembert                            |
| Fruit de saison BIO                   | Tarte                               | Eclair au chocolat             | Fruit de saison                 | Crème dessert chocolat           | Fruit de saison BIO                | Bavarois Abricot                     |
| Soir <input type="checkbox"/>         | Soir <input type="checkbox"/>       | Soir <input type="checkbox"/>  | Soir <input type="checkbox"/>   | Soir <input type="checkbox"/>    | Soir <input type="checkbox"/>      | Soir <input type="checkbox"/>        |
| Lasagne chèvre ricotta épinards       | Blé HVE au beurre                   | Sauté de dinde sauce marocaine | Œufs dur BIO à la florentine    | Pâtes et cubes de navet          | Mijoté de boeuf VBF mironton       | Riz et épinards                      |
| Edam BIO                              | Saint-Nectaire AOP                  | Yaourt nature                  | Bleu                            | Petit suisse sans sucre          | Emmental                           | Velouté nature                       |
| Envie de fruits                       | Flan nappé caramel                  | Fruit de saison BIO            | Purée de pommes ananas          | Fruit de saison BIO              | Purée de pommes cassis             | Fruit de saison BIO                  |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SUCRE**

| LUNDI                                 | MARDI                                | MERCREDI                             | JEUDI                                | VENDREDI                             | SAMEDI                               | DIMANCHE                             |
|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 10/11/2025                            | 11/11/2025                           | 12/11/2025                           | 13/11/2025                           | 14/11/2025                           | 15/11/2025                           | 16/11/2025                           |
| <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>  | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> |
| Fond artichaut citronné               | Oeuf dur nature                      | Potage de légumes de saison          | Macédoine mayonnaise                 | Potage de légumes de saison          | Poireaux vinaigrette                 | Carottes râpées BIO au jus de citron |
| Filet de colin à la crème de poireaux | Sauté de bœuf VBF sauce bourguignon  | Quenelle nature sauce crème          | Rôti de veau à la moutarde           | Filet de merlu MSC sauce iodée       | Sauté de porc BIO aux pruneaux*      | Rôti de dinde LR au cumin            |
| Coquillettes et haricots plats        | Semoule aux petits légumes           | Riz et brocolis                      | Pois chiche et légumes couscous      | Purée de carotte et patate douce     | Quinoa sauce tomate et champignons   | Pâtes BIO et haricots verts BIO      |
| Yaourt brassé nature                  | Chèvre frais                         | Comté AOP                            | Yaourt nature BIO et local           | Tomme grise BIO                      | Cantal AOP                           | Camembert                            |
| Fruit de saison BIO                   | Purée pommes fraises BIO             | Purée de fruits                      | Fruit de saison                      | Purée de pommes                      | Fruit de saison BIO                  | Forêt noire sans sucre               |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>  | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> |
| Lasagne chèvre ricotta épinards       | Blé HVE au beurre                    | Sauté de dinde sauce marocaine       | Œufs dur BIO à la florentine         | Pâtes et cubes de navet              | Mijoté de boeuf VBF mironton         | Riz et épinards                      |
| Edam BIO                              | Petit suisse sans sucre              | Yaourt nature                        | Bleu                                 | Petit suisse sans sucre              | Yaourt brassé nature                 | Velouté nature                       |
| Purée de fruits                       | Fruit de saison                      | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes ananas               | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes cassis               | Fruit de saison BIO                  |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



**SANS SEL**

| LUNDI                                 | MARDI                                | MERCREDI                             | JEUDI                                | VENDREDI                             | SAMEDI                               | DIMANCHE                             |
|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 10/11/2025                            | 11/11/2025                           | 12/11/2025                           | 13/11/2025                           | 14/11/2025                           | 15/11/2025                           | 16/11/2025                           |
| <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>  | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> |
| Fond artichaut citronné               | Oeuf dur mayonnaise                  | Potage de légumes de saison          | Macédoine mayonnaise                 | Potage de légumes de saison          | Poireaux vinaigrette                 | Carottes râpées BIO au jus de citron |
| Filet de colin à la crème de poireaux | Sauté de bœuf VBF sauce bourguignon  | Filet de colin au jus                | Rôti de veau à la moutarde           | Filet de merlu MSC sauce iodée       | Sauté de porc BIO aux pruneaux*      | Rôti de dinde LR au cumin            |
| Coquillettes et haricots plats        | Semoule aux petits légumes           | Riz et brocolis                      | Pois chiche et légumes couscous      | Purée de carotte et patate douce     | Quinoa sauce tomate et champignons   | Pâtes BIO et haricots verts BIO      |
| Yaourt brassé nature                  | Edam sans sel                        | Saint-Paulin sans sel                | Yaourt nature BIO et local           | Edam sans sel                        | Saint-Paulin sans sel                | Gouda sans sel                       |
| Fruit de saison BIO                   | Purée pommes fraises BIO             | Eclair au chocolat                   | Fruit de saison                      | Crème dessert chocolat               | Fruit de saison BIO                  | Bavarois Abricot                     |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>  | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> |
| Emincé de poulet à l'orange           | Blé HVE au beurre                    | Sauté de dinde sauce marocaine       | Œufs dur BIO à la florentine         | Pâtes et cubes de navet              | Mijoté de boeuf VBF mironton         | Riz et épinards                      |
| Gouda sans sel                        | Petit suisse sans sucre              | Yaourt nature                        | Gouda sans sel                       | Petit suisse sans sucre              | Yaourt brassé nature                 | Velouté nature                       |
| Envie de fruits                       | Flan nappé caramel                   | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes ananas               | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes cassis               | Fruit de saison BIO                  |

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



**Beaujolais nouveau**

| LUNDI                                     | MARDI                         | MERCREDI                              | JEUDI                              | VENDREDI                                          | SAMEDI                        | DIMANCHE                            |
|-------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| 17/11/2025                                | 18/11/2025                    | 19/11/2025                            | 20/11/2025                         | 21/11/2025                                        | 22/11/2025                    | 23/11/2025                          |
| Midi <input type="checkbox"/>             | Midi <input type="checkbox"/> | Midi <input type="checkbox"/>         | Midi <input type="checkbox"/>      | Midi <input type="checkbox"/>                     | Midi <input type="checkbox"/> | Midi <input type="checkbox"/>       |
| Potage de légumes de saison               | Rillettes - cornichon*        | Quiche Lorraine*                      | Salade de chou rouge à l'asiatique | Champignon à la grecque                           | Potage de légumes de saison   | Radis noir râpé en rémoulade        |
| Sauté de poulet LR sauce aigre douce      | Rôti de veau sauce chasseur   | Couscous( Kefta de Volaille, Merguez) | Steak haché VBF au poivre          | Filet de merlu MSC sauce dugléré                  | Sauté de veau à la lyonnaise  | Rôti de porc LR à la dijonnaise*    |
| Puree de potimarron BIO et pomme de terre | Riz BIO et choux de bruxelles | Semoule BIO                           | Pâtes et petit pois                | Boulgour et brisure de chou-fleur                 | Lentilles et carottes         | Pomme sautée et épinards à la crème |
| Saint-Paulin                              | Comté AOP                     | Brie                                  | Yaourt nature BIO et local         | Saint-Nectaire AOP                                | Tomme PY IGP                  | Velouté nature                      |
| Liégeois saveur vanille                   | Tarte poires bourdaloue       | Fruit de saison BIO                   | Fruit de saison                    | Purée de pommes poires BIO                        | Fruit de saison BIO           | Beignet chocolat                    |
| Soir <input type="checkbox"/>             | Soir <input type="checkbox"/> | Soir <input type="checkbox"/>         | Soir <input type="checkbox"/>      | Soir <input type="checkbox"/>                     | Soir <input type="checkbox"/> | Soir <input type="checkbox"/>       |
| Tarte thon tomate                         | Haricots blancs à la tomate   | Limande meunière                      | Duo de légumes BIO                 | Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'indienne | Quenelle nature sauce aurore  | Semoule BIO et Brocolis BIO         |
| Fromage blanc BIO                         | Mimolette                     | Yaourt brassé aux fruits              | Mini buchette de chèvre            | Gouda                                             | Petit suisse BIO              | Bleu                                |
| Ananas au sirop                           | Fruit de saison BIO           | Puree de pommes mirabelles            | Crème dessert pistache             | Fruit de saison BIO                               | Purée de pomme biscuité       | Fruit de saison BIO                 |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SUCRE**

| LUNDI                                     | MARDI                                | MERCREDI                              | JEUDI                                | VENDREDI                                          | SAMEDI                               | DIMANCHE                             |
|-------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 17/11/2025                                | 18/11/2025                           | 19/11/2025                            | 20/11/2025                           | 21/11/2025                                        | 22/11/2025                           | 23/11/2025                           |
| <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>      | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>  | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>              | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> |
| Potage de légumes de saison               | Oeuf dur nature                      | Quiche Lorraine*                      | Salade de chou rouge à l'asiatique   | Champignon à la grecque                           | Potage de légumes de saison          | Radis noir râpé en rémoulade         |
| Sauté de poulet LR sauce aigre douce      | Rôti de veau sauce chasseur          | Couscous (Kefta de Volaille, Merguez) | Steak haché VBF au poivre            | Filet de merlu MSC sauce dugléré                  | Sauté de veau à la lyonnaise         | Rôti de porc LR à la dijonnaise*     |
| Purée de potimarron BIO et pomme de terre | Riz BIO et choux de bruxelles        | Semoule BIO                           | Pâtes et petit pois                  | Bulgour et brisure de chou-fleur                  | Lentilles et carottes                | Pomme sautée et épinards à la crème  |
| Saint-Paulin                              | Comté AOP                            | Brie                                  | Yaourt nature BIO et local           | Saint-Nectaire AOP                                | Tomme PY IGP                         | Velouté nature                       |
| Purée de pommes                           | Purée de fruits                      | Fruit de saison BIO                   | Fruit de saison                      | Purée de pommes poires BIO                        | Fruit de saison BIO                  | Tarte aux pommes sans sucre          |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>      | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>  | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>              | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> |
| Tarte thon tomate                         | Haricots blancs à la tomate          | Limande meunière                      | Duo de légumes BIO                   | Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'indienne | Quenelle nature sauce aurore         | Semoule BIO et Brocolis BIO          |
| Fromage blanc BIO                         | Yaourt nature                        | Yaourt brassé nature                  | Mini buchette de chèvre              | Velouté nature                                    | Petit suisse BIO                     | Bleu                                 |
| Fruit de saison                           | Fruit de saison BIO                  | Purée de pommes mirabelles            | Purée de pommes ananas               | Fruit de saison BIO                               | Fruit du jour                        | Fruit de saison BIO                  |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat



**SANS SEL**

| LUNDI                                     | MARDI                                | MERCREDI                             | JEUDI                                | VENDREDI                                          | SAMEDI                               | DIMANCHE                             |
|-------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 17/11/2025                                | 18/11/2025                           | 19/11/2025                           | 20/11/2025                           | 21/11/2025                                        | 22/11/2025                           | 23/11/2025                           |
| <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>      | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>              | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> | <b>MIDI</b> <input type="checkbox"/> |
| Potage de légumes de saison               | Oeuf dur mayonnaise                  | Duo de crudités                      | Coeur d'artichaut vinaigrette        | Champignon à la grecque                           | Potage de légumes de saison          | Radis noir râpé en rémoulade         |
| Sauté de poulet LR sauce aigre douce      | Rôti de veau sauce chasseur          | Omelette nature                      | Steak haché VBF au poivre            | Filet de merlu MSC sauce dugléré                  | Sauté de veau à la lyonnaise         | Rôti de porc LR à la dijonnaise*     |
| Puree de potimarron BIO et pomme de terre | Riz BIO et choux de bruxelles        | Semoule BIO                          | Pâtes et petit pois                  | Boulgour et brisure de chou-fleur                 | Lentilles et carottes                | Pomme sautée et épinards à la crème  |
| Edam sans sel                             | Saint-Paulin sans sel                | Gouda sans sel                       | Yaourt nature BIO et local           | Saint-Paulin sans sel                             | Gouda sans sel                       | Velouté nature                       |
| Liégeois saveur vanille                   | Tarte poires bourdaloue              | Fruit de saison BIO                  | Fruit de saison                      | Purée de pommes poires BIO                        | Fruit de saison BIO                  | Beignet chocolat                     |
| <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>      | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/>              | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> | <b>Soir</b> <input type="checkbox"/> |
| Sauté de boeuf chasseur                   | Haricots blancs à la tomate          | Limande meunière                     | Duo de légumes BIO                   | Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'indienne | Omelette nature                      | Semoule BIO et Brocolis BIO          |
| Fromage blanc BIO                         | Yaourt nature                        | Yaourt brassé aux fruits             | Edam sans sel                        | Velouté nature                                    | Petit suisse BIO                     | Edam sans sel                        |
| Ananas au sirop                           | Fruit de saison BIO                  | Puree de pommes mirabelles           | Crème dessert pistache               | Fruit de saison BIO                               | Purée de pomme biscuité              | Fruit de saison BIO                  |

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat