24/11/2025

au

30/11/2025

**S48** 



Dád	uction		امکام	h-4-
neu	uction	ues	uec	nets

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025	29/11/2025	30/11/2025
Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌
Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Saucisson a l'ail - cornichon*	Macédoine de légumes	Emincé choux rouges aux pommes	Champignons frais sauce aïoli	Betterave vinaigrette BIO	Salade exotique à la menthe
Quiche lorraine*	Sauté de veau à l'estragon	Filet de colin meunière	Sauté de porc BIO au citron*	Filet de merlu MSC à l'oseille	Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'orange	Rôti de boeuf VBF à l'échalote
Salade verte - stick vinaigrette	Quinoa et petits pois	Rösti de légumes et pommes de terre	Lentilles et carottes	Haricots plats et riz pilaf	Semoule aux petits légumes	Coquillettes et champignons
Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Yaourt brassé nature	Saint-Nectaire AOP	Cantal AOP	Brie
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Crumble aux pommes	Purée de pomme fraise	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Cuisse de poulet à la dijonnaise	Pâtes et cubes de potiron	Couscous (Kefta de volaille, merguez)	Purée de panais et pommes de terre	Mijoté de veau au cidre	Flageolets au Jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Edam	Tomme noire	Petit suisse sans sucre	Velouté nature	Saint-Paulin
Purée de pommes BIO	Crème dessert vanille	Fruit de Saison BIO	Poire au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison BIO
contenant	a l'agricultura	SC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'	AOP Appellation Inc Origine Protégée	<b>IGP</b> dication Géographique Protégée	HVE Haute Valeur Environnemental

24/11/2025

au

30/11/2025

**S48** 



LUNDI 24/11/2025	MARDI 25/11/2025	MERCREDI 26/11/2025	JEUDI 27/11/2025	VENDREDI 28/11/2025	SAMEDI 29/11/2025	DIMANCHE 30/11/2025
MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌
Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Oeuf dur nature	Macédoine de légumes	Emincé choux rouges aux pommes	Champignons frais sauce aïoli	Betterave vinaigrette BIO	Salade exotique à la menthe
Quiche lorraine*	Sauté de veau à l'estragon	Filet de colin meunière	Sauté de porc BIO au citron*	Filet de merlu MSC à l'oseille	Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'orange	Rôti de boeuf VBF à l'échalote
Poireaux à la crème	Quinoa et petits pois	Rösti de légumes et pommes de terre	Lentilles et carottes	Haricots plats et riz pilaf	Semoule aux petits légumes	Coquillettes et champignons
Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Yaourt brassé nature	Saint-Nectaire AOP	Cantal AOP	Emmental BIO
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pommes	Purée de pomme fraise	Purée de pommes poires	Fruit de saison	Forêt noire sans sucre
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Cuisse de Poulet à la Dijonnaise	Pâtes et cubes de potiron	Couscous (Kefta de volaille, merguez)	Purée de panais et pommes de terre	Mijoté de veau au cidre	Flageolets au Jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Velouté nature	Tomme noire	Petit suisse sans sucre	Velouté nature	Yaourt nature
Purée de pommes BIO	Purée de fruits	Fruit de Saison BIO	Poire au naturel sans sucre	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison BIO
	o l'agriculturo	ISC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d	AOP Appellation In 'Origine Protégée	<b>IGP</b> dication Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental

24/11/2025

au

30/11/2025

**S48** 



# **SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025	29/11/2025	30/11/2025
MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗌
Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Macédoine de légumes	Emincé choux rouges aux pommes	Champignons frais sauce aïoli	Betterave vinaigrette BIO	Salade exotique à la menthe
Filet de colin au jus	Sauté de veau à l'estragon	Filet de colin meunière	Sauté de porc BIO au citron*	Filet de merlu MSC à l'oseille	Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'orange	Rôti de boeuf VBF à l'échalote
Riz et brocolis	Quinoa et petits pois	Purée de legumes	Lentilles et carottes	Haricots plats et riz pilaf	Semoule aux petits légumes	Coquillettes et champignons
Gouda sans sel	Yaourt nature BIO et local	Saint-Paulin sans sel	Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Crumble aux pommes	Purée de pomme fraise	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges
Soir	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Cuisse de Poulet à la Dijonnaise	Pâtes et cubes de potiron	Omelette nature	Purée de panais et pommes de terre	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	Petit suisse sans sucre	Velouté nature	Yaourt nature
Purée de pommes BIO	Crème dessert vanille	Fruit de Saison BIO	Poire au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison BIO
		ISC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine	AOP Appellation Inc	IGP dication Géographique	<b>HVE</b> Haute Valeur

24/11/2025

au

30/11/2025

**S48** 



LUNDI	MARE	)I	MERCE	REDI	JEUD	l	VENDR	EDI	SAM	EDI	DIMANO	CHE
24/11/2025	25/11/20	025	26/11/2	2025	27/11/20	)25	28/11/2	025	29/11/	2025	30/11/2	025
MIDI 🗆	MIDI	П	MIDI	П	MIDI	П	MIDI	П	MIDI	П	MIDI	П
Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Oeuf d mayonna	-	Macédoi légum		Emincé ci rouges a pomma	houx aux	Champigno sauce a	ons frais			Salade exo	otique à
Filet de colin au jus	Sauté de v l'estrag		Filet de meuni		Sauté de l sauce tor		Filet de r MSC à l'o		Escalope cuisse de LR à l'o	poulet	Rôti de boe à l'écha	
Poireaux à la crème	Quinoa et pois	•	Rösti de lé et pomm terre	es de	Lentilles carotte		Haricots p		Semoul petits lé		Coquillett champig	
Carré frais	Yaourt natu	-	Rondelé a	u poivre	Yaourt br nature		Rondelé a	ıu bleu	Fromage a		Saint-M	ôret
Purée de fruits	Purée de	fruits	Semoule	au lait	Purée de p fraise		Liégeois choco		Purée do	e fruits	Bavarois au rouge	
Soir 🗌	Soir		Soir		Soir		Soir		Soir		Soir	
Sauté de poulet à la dijonnaise	Steak hach sauce mout l'ancien	tarde à	Couscous de vola mergu	aille,	Rôti de din aux oliv		Mijoté de v cidre		Steak had	hé VBF	Parmenti canard m aux légu	aison
Fromage blanc sans sucre	Vache pi	icon	Fromage à	tartiner	Petit cab	oray	Petit suiss		Velouté	nature	Yaourt na	ature
Purée de pommes BIO	Crème de chocol		Purée de p	ommes	Flan saveur	vanille	Purée de p poire		Purée de coing		Purée de p	
	BIO e l'agriculture ologique		3C	<b>LR</b> I Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovi	ne	AOP Appellation	Ind	I <b>GP</b> dication Géog	graphique	<b>HVE</b> Haute Va	

01/12/2025

au

07/12/2025

**S49** 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025	06/12/2025	07/12/2025
Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌
Salade asiatique	Salade andalouse	Tarte aux légumes	Salade coleslaw	Poireaux sauce ravigote	Macédoine mayonnaise au curry	Radis noir râpé en rémoulade
Filet de colin MSC au basilic	Jambon braisé*	Joue de boeuf aux oignons	Sauté de porc charcutière*	Paupiette de saumon sauce beurre blanc	Pot au feu VBF et ses légumes et pommes de terre	Rôti de veau au cidre
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeurs BIO et brocolis BIO	Quinoa sauce tomate et haricots beurre	Torsades et fenouil	Plat complet	Semoule et choux de bruxelles
Tomme PY	Gouda BIO	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Rondelé Ail et Fines Herbes	Yaourt nature BIO et local	Edam BIO
Fruit de saison BIO	Beignet pomme	Fruit de saison	Mousse au citron	Fruit de saison BIO	Purée de pommes vanille	Tarte aux pommes normande
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Quenelle de volaille sauce aurore	Purée de carotte et patate douce	Filet de lieu MSC sauce curry	Semoule aux raisins	Sauté de bœuf VBF sauce bourguinon	Omelette BIO	Fondue de poireau et riz
Yaourt nature	Cantal AOP	Ortolan BIO	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme cassis	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO
	BIO MS l'agriculture Pêche d ologique	Labal Davisa	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'O	AOP Appellation Indi rigine Protégée	IGP cation Géographique Protégée	HVE Haute Valeur Environnemental

01/12/2025

au

07/12/2025

**S49** 



LUNDI 01/12/2025	MARDI 02/12/2025	MERCREDI 03/12/2025	JEUDI 04/12/2025	VENDREDI 05/12/2025	SAMEDI 06/12/2025	DIMANCHE 07/12/2025
MIDI 🗆	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌
Salade asiatique	Salade andalouse	Tarte aux légumes	Salade coleslaw	Poireaux sauce ravigote	Macédoine mayonnaise au curry	Radis noir râpé en rémoulade
Filet de colin MSC au basilic	Jambon braisé*	Joue de boeuf aux oignons	Sauté de porc charcutière*	Paupiette de saumon sauce beurre blanc	Pot au feu VBF et ses légumes et pommes de terre	Rôti de veau au cidre
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeurs BIO et brocolis BIO	Quinoa sauce tomate et haricots beurre	Torsades et fenouil	Plat complet	Semoule et choux de bruxelles
Tomme PY	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Rondelé Ail et Fines Herbes	Yaourt nature BIO et local	Edam BIO
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pommes vanille	Gâteau sans sucre
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Quenelle de volaille sauce aurore	Purée de carotte et patate douce	Filet de lieu MSC sauce curry	Semoule aux raisins	Sauté de bœuf VBF sauce bourguinon	Omelette BIO	Fondue de poireau et riz
Yaourt nature	Cantal AOP	Ortolan BIO	Yaourt nature	Yaourt nature	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme cassis	Purée pommes abricots BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO
	BIO MS l'agriculture Pêche d blogique	Labor Danier	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'C	AOP Appellation Ind Origine Protégée	<b>IGP</b> ication Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental

01/12/2025

au

07/12/2025

**S49** 



## **SANS SEL**

LUNDI	MARD	l	MERC	CREDI	JEUDI		VENDR	EDI	SAME	:DI	DIMANO	DIMANCHE	
01/12/2025	02/12/20	)25	03/12	2/2025	04/12/202	5	05/12/2	025	06/12/2	025	07/12/2	025	
MIDI 🗆	MIDI	П	MIDI	, <sub>П</sub>	MIDI	7	MIDI		MIDI	П	MIDI	П	
Salade de haricot vert vinaigrette	Salade and	alouse		- beurre	Salade coles	_	Salade w		Macédo mayonnai curry	ise au	Radis noir r	âpé en	
Filet de colin MSC au basilic	Sauté de v osso bu			boeuf aux nons	Sauté de po charcutière		Omelette	nature	Pot au feu ses légun pommes d	nes et	Rôti de ve cidre		
Epinards à la crème et riz	Haricots bla petits légu		vapeur	s de terre s BIO et lis BIO	Quinoa sau tomate et har beurre		Torsade fenou		Plat con	nplet	Semoule et		
Edam sans sel	Petit suisse sucre			ature BIO ocal	Edam sans	sel	Saint-Pauli sel	n sans	Yaourt natu et loc		Edam sar	ns sel	
Fruit de saison BIO	Beignet po	mme	Fruit de	e saison	Mousse au ci	itron	Fruit de s BIO		Purée de p vanill		Tarte aux p		
Soir 🗌	Soir [		Soil	r 🔲	Soir [	]	Soir		Soir		Soir		
Omelette nature	Purée de ca et patate d			lieu MSC e curry	Semoule au raisins	ux	Sauté de VBF sa bourgui	uce	Ailerons de tex me	•	Fondue de et riz		
Yaourt nature	Saint-Paulir sel	n sans	Gouda	sans sel	Yaourt aroma	atisé	Yaourt na	ature	Gouda sa	ns sel	Fromage sans su		
Purée de pomme cassis	Purée pom abricots I			e saison IO	Fruit de sais BIO	son	Purée de p BIO		Flan na caram		Fruit de s BIO		
	BIO l'agriculture blogique		ISC durable Lab	<b>LR</b> el Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine Française	d'C	AOP Appellation Origine Protégé		I <b>GP</b> ication Géogra Protégée	aphique	HVE Haute Val Environnem		

01/12/2025

au

07/12/2025

**S49** 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025	06/12/2025	07/12/2025
MIDI	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI	MIDI 🗌	MIDI 🗌
Salade asiatique	Salade andalouse	Tarte aux légumes	Salade coleslaw	Poireaux sauce ravigote	Macédoine mayonnaise au curry	Radis noir râpé en rémoulade
Filet de colin MSC au basilic	Boulettes au boeuf sauce napolitaine	Joue de boeuf aux oignons	Filet de lieu au jus	Paupiette de saumon sauce beurre blanc	Pot au feu VBF et ses légumes et pommes de terre	Rôti de veau au cidre
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeurs BIO et brocolis BIO	Quinoa sauce tomate et haricots beurre	Torsades et fenouil	Plat complet	Semoule et choux de bruxelles
Fromage à tartiner au noix	Saint-môret	Yaourt nature BIO et local	Chèvretine	Rondelé Ail et Fines Herbes	Yaourt nature BIO et local	Vache picon
Purée de pomme cassis	Crème dessert vanille	Purée pommes abricots BIO	Mousse au citron	Purée de pommes BIO	Purée de pommes vanille	Tarte aux pommes normande
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Quenelle de volaille sauce aurore	Sauté de veau osso buco	Filet de lieu MSC sauce curry	Filet de poulet à la sicilienne	Sauté de bœuf VBF sauce bourguinon	Omelette BIO	Sauté de dinde sauce crème
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Fromage à tartiner	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Rondelé au bleu	Fromage blanc sans sucre
Flan nappé caramel	Purée pommes abricots BIO	Purée de pomme mangue	Purée de fruits	Riz au lait	Flan nappé caramel	Purée de fruits
	BIO MS l'agriculture Pêche d blogique	I ala al Dawaa	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'C	AOP Appellation Ind Drigine Protégée	<b>IGP</b> ication Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental

08/12/2025

au

14/12/2025

**S50** 



LUNDI 08/12/2025	MARDI 09/12/2025	MERCREDI 10/12/2025	JEUDI 11/12/2025	VENDREDI 12/12/2025	SAMEDI 13/12/2025	DIMANCHE 14/12/2025
Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌
Terrine de poisson à l'aneth	Poireaux vinaigrette	Mortadelle - Cornichon*	Salade de choux panachés	Coeur de palmier vinaigrette	Velouté de carottes BIO	Radis noir râpé en rémoulade
Quiche lorraine*	Rôti de bœuf VBF sauce chasseur	Emincé de poulet sauce normande	Sauté de veau marengo	Filet de hoki MSC sauce bisque	Steak haché VBF sauce au bleu	Rôti de dinde LR sauce aigre douce
Salade verte - stick vinaigrette	Purée de pomme de terre et de céleri	Riz et petit pois	Haricots rouge et brocolis	Semoule et jardinière de légumes	Pâtes et poireaux a la crème	Puree de potimarron BIO et pomme de terre
Tomme blanche	Emmental BIO	Fromage blanc BIO	Cantal AOP	Camembert BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Paris Brest	Fruit de saison	Puree de pomme framboise	Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Tarte chocolat
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Penne et champignons	Sauté de porc aux pruneaux*	Filet de merlu MSC sauce câpres	Lasagnes Bolognaise VBF	Pommes de terre vapeurs et endives braisées	Mijoté de porc sauce diable*	Epinards à la crème et riz
Saint-Paulin	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Chèvretine	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
	BIO MS l'agriculture Pêche d' blogique	Labal Davis	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'C	AOP Appellation Indi Irigine Protégée	<b>IGP</b> cation Géographique Protégée	HVE Haute Valeur Environnemental

08/12/2025

au

14/12/2025

**S50** 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025	13/12/2025	14/12/2025
MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆
Terrine de poisson à l'aneth	Poireaux vinaigrette	Oeuf dur nature	Salade de choux panachés	Coeur de palmier vinaigrette	Velouté de carottes BIO	Radis noir râpé en rémoulade
Quiche lorraine*	Rôti de bœuf VBF sauce chasseur	Emincé de poulet sauce normande	Sauté de veau marengo	Filet de hoki MSC sauce bisque	Steak haché VBF sauce au bleu	Rôti de dinde LR sauce aigre douce
Cubes de navet	Purée de pomme de terre et de céleri	Riz et petit pois	Haricots rouge et brocolis	Semoule et jardinière de légumes	Pâtes et poireaux a la crème	Puree de potimarron BIO et pomme de terre
Tomme blanche	Emmental BIO	Fromage blanc BIO	Cantal AOP	Camembert BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison	Puree de pomme framboise	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Penne et champignons	Sauté de porc aux pruneaux*	Filet de merlu MSC sauce câpres	Lasagnes Bolognaise VBF	Pommes de terre vapeurs et endives braisées	Mijoté de porc sauce diable*	Epinards à la crème et riz
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 fruits	Fruit de saison BIO	Purée pommes pêches BIO	Purée de pommes poires BIO	Fruit de saison BIO
	BIO MS l'agriculture Pêche d ologique	Labal Davisa	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'C	AOP Appellation Ind Origine Protégée	<b>IGP</b> ication Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental

08/12/2025

au

14/12/2025

**S50** 



## **SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025	13/12/2025	14/12/2025
MIDI 🗌	MIDI	MIDI	MIDI 🗌	MIDI	MIDI	MIDI
Salade de lentilles à l'échalote	Poireaux vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Salade de choux panachés	Potage de légumes de saison	Velouté de carottes BIO	Radis noir râpé en rémoulade
Omelette nature	Rôti de bœuf VBF sauce chasseur	Emincé de poulet sauce normande	Sauté de veau marengo	Filet de hoki	Steak haché VBF sauce au bleu	Rôti de dinde LR sauce aigre douce
Cubes de navet	Purée de pomme de terre et de céleri	Riz et petit pois	Haricots rouge et brocolis	Semoule et jardinière de légumes	Pâtes et poireaux a la crème	Puree de potimarron BIO 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	Puree de pomme framboise	Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Tarte chocolat
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Penne et champignons	Sauté de porc aux pruneaux*	Filet de merlu MSC sauce câpres	Filet de dinde sauce crème	Pommes de terre vapeurs et endives braisées	Mijoté de porc sauce diable*	Epinards à la crème et riz
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
		SC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'	AOP Appellation Ind Origine Protégée	<b>IGP</b> dication Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental

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

08/12/2025

au

14/12/2025

**S50** 



LUNDI 08/12/2025	MARDI 09/12/2025	MERCREDI 10/12/2025	JEUDI 11/12/2025	VENDREDI 12/12/2025	SAMEDI 13/12/2025	DIMANCHE 14/12/2025
MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗌	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆
Terrine de poisson à l'aneth	Poireaux vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Salade de choux panachés	Coeur de palmier vinaigrette	Velouté de carottes BIO	Radis noir râpé en rémoulade
Omelette nature	Rôti de bœuf VBF sauce chasseur	Emincé de poulet sauce normande	Sauté de veau marengo	Filet de hoki MSC sauce bisque	Steak haché VBF sauce au bleu	Rôti de dinde LR sauce aigre douce
Purée de pommes de terre et haricots verts	Purée de pomme de terre et de céleri	Riz et petit pois	Haricots rouge et brocolis	Semoule et jardinière de légumes	Pâtes et poireaux a la crème	Puree de potimarron BIO et pomme de terre
Les recettes de Mme Loïc	Mini cabrette BIO	Fromage blanc BIO	Petit cabray	Chèvretine	Saint-Môret	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Crème dessert saveur praliné	Purée de pommes	Puree de pomme framboise	Flan saveur vanille	Purée de pommes poires BIO	Tarte chocolat
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Mijoté de veau strogonoff	Omelette aux fines herbes	Filet de merlu MSC sauce câpres	Lasagnes Bolognaise VBF	Sauté de poulet LR vallée d'auge	Mijoté de porc sauce diable*	Œufs dur BIO sauce mornay
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Fromage à tartiner	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature	Fromage à tartiner
Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Purée pommes pêches BIO	Semoule au lait	Purée de pommes
COTTCCTTATTC	a l'agricultura	SC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'	AOP Appellation Ind Origine Protégée	<b>IGP</b> dication Géographique Protégée	HVE Haute Valeur Environnemental

15/12/2025

au

21/12/2025

**S51** 



LUNDI 15/12/2025	MARDI 16/12/2025	MERCREDI 17/12/2025	JEUDI 18/12/2025	VENDREDI 19/12/2025	SAMEDI 20/12/2025	DIMANCHE 21/12/2025
Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌
Pâté de campagne - cornichon*	Champignons à la bulgare	1/2 pomelos au sucre	Crêpe Jambon Emmental*	Salade de haricots verts BIO mimosa	Salade caponata aux pommes de terre	Chou rouge aux pommes
Sauté de poulet LR sauce coco	Choucroute garnie*	Escalope de dinde à l'italienne	Rôti de veau au jus à l'ail	Filet de colin MSC à la sauge	Sauté de boeuf VBF au paprika	Rôti de porc LR sauce soubise*
Cubes de panais et blé HVE	Plat complet	Pâtes et chou fleur persillés	Flageolets et carottes	Riz sauvage et champignon de Paris	Semoule à l'Orientale	Purée de topinambour BIO
Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Bleu	Tomme PY	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Cantal AOP
Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Beignet framboise	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Moelleux chocolat
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Tarte aux légumes	Riz BIO et brocolis BIO	Saucisse grillée*	Semoule et légumes couscous	Haut de cuisse de poulet basquaise	Quenelle de brochet sauce nantua	Sauté de veau au jus
Tomme noire	Emmental	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
	BIO MS l'agriculture plogique Pêche d	Labort Dancer		AOP Appellation Indi Irigine Protégée	<b>IGP</b> cation Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental

15/12/2025

au

21/12/2025

**S51** 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025	20/12/2025	21/12/2025
MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌
Oeuf dur nature	Champignons à la bulgare	1/2 pomelos sans sucre	Crêpe Jambon Emmental*	Salade de haricots verts BIO mimosa	Salade caponata aux pommes de terre	Chou rouge aux pommes
Sauté de poulet LR sauce coco	Choucroute garnie*	Escalope de dinde à l'italienne	Rôti de veau au jus à l'ail	Filet de colin MSC à la sauge	Sauté de boeuf VBF au paprika	Rôti de porc LR sauce soubise*
Cubes de panais et blé HVE	Plat complet	Pâtes et chou fleur persillés	Flageolets et carottes	Riz sauvage et champignon de Paris	Semoule à l'Orientale	Purée de topinambour BIO
Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Bleu	Tomme PY	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Cantal AOP
Fruit de saison BIO	Fruit du jour	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Gâteau sans sucre
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Paupiette de Boeuf Sauce Moutarde	Riz BIO et brocolis BIO	Saucisse grillée*	Semoule et légumes couscous	Haut de cuisse de poulet basquaise	Quenelle de brochet sauce nantua	Sauté de veau au jus
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
0011101101110	BIO MS l'agriculture Pêche d plogique	Label Davis	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'C	AOP Appellation Ind Origine Protégée	<b>IGP</b> ication Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental

15/12/2025

au

21/12/2025

**S51** 



## **SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025	20/12/2025	21/12/2025
MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆
Oeuf dur nature	Champignons à la bulgare	1/2 pomelos au sucre	Chou blanc aux raisins	Salade de haricots	Potage de légumes de saison	Chou rouge aux pommes
Sauté de poulet LR sauce coco	Steak haché VBF	Escalope de dinde à l'italienne	Rôti de veau au jus à l'ail	Filet de colin MSC à la sauge	Sauté de boeuf VBF au paprika	Rôti de porc LR sauce soubise*
Cubes de panais et blé HVE	Haricots beurre	Pâtes et chou fleur persillés	Flageolets et carottes	Riz sauvage et champignon de Paris	Semoule à l'Orientale	Purée de topinambour BIO
Yaourt nature BIO	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local	Gouda sans sel
Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Beignet framboise	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Moelleux chocolat
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Omelette nature	Riz BIO et brocolis BIO	Omelette nature	Semoule et légumes couscous	Haut de cuisse de poulet basquaise	Oeuf dur	Sauté de veau au jus
Gouda sans sel	Velouté nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc à la vanille	Yaourt nature	Saint-Paulin sans sel	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
	BIO MS l'agriculture Pêche c blogique	Labal Davisa	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'C	AOP Appellation Ind Origine Protégée	<b>IGP</b> ication Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental

15/12/2025

au

21/12/2025

**S51** 



LUNDI 15/12/2025	MARDI 16/12/2025	MERCREDI 17/12/2025	JEUDI 18/12/2025	VENDREDI 19/12/2025	SAMEDI 20/12/2025	DIMANCHE 21/12/2025
MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌
Oeuf dur mayonnaise	Champignons à la bulgare	Salade de maïs	Chou blanc aux raisins	Salade de haricots verts BIO mimosa	Salade caponata aux pommes de terre	Chou rouge aux pommes
Sauté de poulet LR sauce coco	Filet de lieu MSC sauce curcuma	Escalope de dinde à l'italienne	Rôti de veau au jus à l'ail	Filet de colin MSC à la sauge	Sauté de boeuf VBF au paprika	Filet de poisson blanc au citron
Cubes de panais et blé HVE	Riz BIO et brocolis BIO	Pâtes et chou fleur persillés	Flageolets et carottes	Riz sauvage et champignon de Paris	Semoule à l'Orientale	Purée de topinambour BIO
Yaourt nature BIO	Vache picon	Fromage à tartiner au noix	Petit cabray	Fromage à tartiner	Yaourt nature BIO et local	Chèvretine
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Crème dessert chocolat	Purée pommes passion	Purée de pommes coing BIO	Puree de pommes cassis	Moelleux chocolat
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Tarte aux légumes	Steak haché VBF	Omelette nature	Egréné de bœuf VBF sauce tomate	Emincé de poulet basquaise	Quenelle de brochet sauce nantua	Sauté de veau au jus
Petit cabray	Velouté nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc à la vanille	Yaourt nature	Les recettes de Mme Loïc	Petit suisse sans sucre
Purée de fruits	Purée de pomme biscuité	Purée de fruits	Liégeois	Crème dessert pistache	Flan nappé caramel	Puree de pommes mirabelles
	BIO MS l'agriculture Pêche d blogique	talad Davis	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'C	AOP Appellation Indi Origine Protégée	<b>IGP</b> cation Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental

22/12/2025

au

28/12/2025

**S52** 



Repas de noël **MARDI VENDREDI** LUNDI **MERCREDI JEUDI** SAMEDI DIMANCHE 22/12/2025 23/12/2025 25/12/2025 24/12/2025 26/12/2025 27/12/2025 28/12/2025 Midi 🗌 Midi 🗌 Midi 🗌 Midi 🗌 Midi 🔲 Midi 🗌 Midi 🔲 Terrine de noix de Saucisson sec -Poireaux sauce Chou fleur BIO Salade de maïs Crudités bulgare Velouté de potiron St-Jacques au cornichon\* gribiche vinaigrette muscadet Fondant de volaille Saumonette sauce Cuisse de poulet à Filet de hoki MSC Sauté de veau Rôti de bœuf VBF Pizza jambon farcie aux cèpes fromage\* beurre citron l'orientale à l'anis sauce napolitaine sauce roquefort sauce au cognac Pommes de terre Pomme de terre grenaille et poêlée de Salade verte -Epinards à la Semoule BIO et Boulgour et tajine Fusilli complète et sautées et petits légumes, marrons et stick vinaigrette crème et riz épinards de légumes champignons champignons au miel pois et romarin Saint-Nectaire Yaourt nature BIO Emmental BIO Pavé d'affinois Saint-Paulin Brie Velouté nature **AOP** et local Fruit de saison Liégeois saveur Fruit de saison Fruit de saison Bûche de noël Poire au sirop Tarte citron BIO vanille BIO Soir Soir Soir Soir | Soir Soir Soir П Pommes de terre Cube de panais et Escalope de dinde Quinoa et haricots Omelette BIO Risotto de la mer Cassoulet\* vapeurs et endives beurres riz pilaf au citron braisées Fromage blanc Yaourt brassé Petit suisse sans Mimolette Cantal AOP Edam BIO Bleu sucre sans sucre nature Fruit de saison Purée de pommes Purée pommes Fruit de saison Purée de pommes Fruit de saison Flan saveur vanille BIO BIO pêches BIO BIO vanille BIO BIO VBF AOP IGP HVE LR \* Recette MSC

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

Pêche durable

Label Rouge

Viande Bovine

Française

Appellation

d'Origine Protégée

Indication Géographique

Protégée

Haute Valeur

Environnemental

Issu de l'agriculture

Biologique

contenant

du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
22/12/2025	23/12/2025	24/12/2025	25/12/2025	26/12/2025	27/12/2025	28/12/2025
MIDI	MIDI	MIDI	MIDI 🗌	MIDI	MIDI	MIDI 🗌
Salade de maïs	Velouté de potiron	Oeuf dur nature	Terrine de noix de St-Jacques au muscadet	Poireaux sauce gribiche	Chou fleur BIO vinaigrette	Crudités bulgare
Filet de poulet - stick moutarde	Saumonette sauce beurre citron	Cuisse de poulet à l'orientale	Fondant de volaille farcie aux cèpes sauce au cognac	Filet de hoki MSC à l'anis	Sauté de veau sauce napolitaine	Rôti de bœuf VBF sauce roquefort
Cubes de navet et pomme de terre persillées	Epinards à la crème et riz	Pomme de terre sautées et petits pois	Pommes de terre grenaille et poêlée de légumes, marrons et champignons au miel et romarin	Semoule BIO et épinards	Boulgour et tajine de légumes	Fusilli complète et champignons
Saint-Nectaire AOP	Emmental BIO	Yaourt nature BIO et local	Pavé d'affinois	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
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Quinoa et haricots beurres	Omelette BIO	Risotto de la mer	Cube de panais et riz pilaf	Escalope de dinde au citron	Cassoulet*	Pommes de terre vapeurs et endives braisées
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Edam BIO	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
0011101110	a l'agricultura	SC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'	AOP Appellation Ind Origine Protégée	<b>IGP</b> dication Géographique Protégée	HVE Haute Valeur Environnemental

22/12/2025

au

28/12/2025

**S52** 



# **SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
22/12/2025	23/12/2025	24/12/2025	25/12/2025	26/12/2025	27/12/2025	28/12/2025
MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌
Salade de maïs	Velouté de potiron	Oeuf dur mayonnaise	Terrine de noix de St-Jacques au muscadet	Poireaux vinaigrette	Chou fleur BIO vinaigrette	Crudités bulgare
Filet de poulet - stick moutarde	Steak haché VBF	Cuisse de poulet à l'orientale	Fondant de volaille farcie aux cèpes sauce au cognac	Filet de hoki MSC à l'anis	Sauté de veau sauce napolitaine	Rôti de bœuf VBF sauce roquefort
Cubes de navet et pomme de terre persillées	Epinards à la crème et riz	Pomme de terre sautées et petits pois	Pommes de terre grenaille et poêlée de légumes, marrons et champignons au miel et romarin	Semoule BIO et épinards	Boulgour et tajine de légumes	Fusilli complète et champignons
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 BIO	Liégeois saveur vanille	Fruit de saison	Bûche de noël	Poire au sirop	Fruit de saison BIO	Tarte citron
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Quinoa et haricots beurres	Omelette BIO	Filet de colin	Cube de panais et riz pilaf	Escalope de dinde au citron	Omelette nature	Pommes de terre vapeurs et endives braisées
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
		ISC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine	AOP Appellation In	IGP dication Géographique	<b>HVE</b> Haute Valeur

22/12/2025

au

28/12/2025

**S52** 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
22/12/2025	23/12/2025	24/12/2025	25/12/2025	26/12/2025	27/12/2025	28/12/2025
MIDI	MIDI	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI	MIDI 🗌
Salade de maïs	Velouté de potiron	Oeuf dur mayonnaise	Terrine de noix de St-Jacques au muscadet	Poireaux sauce gribiche	Chou fleur BIO vinaigrette	Crudités bulgare
Filet de poulet - stick moutarde	Saumonette sauce beurre citron	Emincé de poulet à l'orientale	Fondant de volaille farcie aux cèpes sauce au cognac	Filet de hoki MSC à l'anis	Sauté de veau sauce napolitaine	Rôti de bœuf VBF sauce roquefort
Cubes de navet et pomme de terre persillées	Epinards à la crème et riz	Pomme de terre sautées et petits pois	Pommes de terre grenaille et poêlée de légumes, marrons et champignons au miel et romarin	Semoule BIO et épinards	Boulgour et tajine de légumes	Fusilli complète et champignons
Carré frais	Rondelé aux Noix	Yaourt nature BIO et local	Rondelé au poivre	Vache picon	Velouté nature	Fromage à tartiner
Purée de fruits	Liégeois saveur vanille	Purée de pommes BIO	Bûche de noël	Purée de fruits	Purée de pommes vanille	Tarte citron
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Sauté de bœuf VBF au thym	Omelette BIO	Risotto de la mer	Mijoté de veau aux olives	Escalope de dinde au citron	Omelette au fromage	Escalope de haut de cuisse de poulet LR au romarin
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Chèvretine	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Saint-Môret	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Purée pommes bananes	Semoule au lait	Purée pommes pêches BIO	Crème dessert chocolat	Flan nappé caramel	Purée de fruits
COTTCCTION		ISC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine	AOP Appellation In	<b>IGP</b> dication Géographique	<b>HVE</b> Haute Valeur

29/12/2025

au

04/01/2026

**S01** 



Repas du nouvel an

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	01/01/2026	02/01/2026	03/01/2026	04/01/2026
Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌
Crêpe aux champignons	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Maquereau sauce moutarde	Pâté en croute Richelieu*	Salade de perles HVE aux légumes	Macédoine mayonnaise au curry	Salade indienne
Sauté de dinde sauce cumin	Jambon braisé*	Boeuf VBF Bourguignon	Dos de cabillaud sauce Armoricaine	Filet de lieu MSC au jus	Emincé de poulet sauce moutarde	Rôti de veau sauce financière
Semoule et jardinière de légumes	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeur	Risotto au parmesan et courge	Riz aux champignons	Boulgour et choux de bruxelles	Pommes de terre vapeur et blette au jus
Emmental	Gouda	Fromage blanc BIO	Munster	Tomme PY	Mimolette	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Crème dessert saveur praliné	Purée de fruits	Entremet chocolat noisette	Fruit de saison BIO	Purée pommes abricots BIO	Forêt noire
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Lasagne chèvre ricotta epinards	Haricots verts et riz sauvage	Sauté de veau milanaise	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentilles au jus	Pennes et petits pois	Œuf dur florentine
Yaourt nature	Chèvretine	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
	BIO MS l'agriculture plogique	Labort Davison		AOP Appellation Indi rigine Protégée	IGP cation Géographique Protégée	HVE Haute Valeur Environnemental

29/12/2025

au

04/01/2026

**S01** 



LUNDI 29/12/2025	MARDI 30/12/2025	MERCREDI 31/12/2025	JEUDI 01/01/2026	VENDREDI 02/01/2026	SAMEDI 03/01/2026	DIMANCHE 04/01/2026
MIDI 🗆	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌
Crêpe aux champignons	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Maquereau sauce moutarde	Pâté en croute Richelieu*	Salade de perles HVE aux légumes	Macédoine mayonnaise au curry	Salade indienne
Sauté de dinde sauce cumin	Jambon braisé*	Boeuf VBF Bourguignon	Dos de cabillaud sauce Armoricaine	Filet de lieu MSC au jus	Emincé de poulet sauce moutarde	Rôti de veau sauce financière
Semoule et jardinière de légumes	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeur	Risotto au parmesan et courge	Riz aux champignons	Boulgour et choux de bruxelles	Pommes de terre vapeur et blette au jus
Emmental	Gouda	Fromage blanc BIO	Munster	Tomme PY	Mimolette	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée pommes abricots BIO	Gâteau sans sucre
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Lasagne chèvre ricotta epinards	Haricots verts et riz sauvage	Sauté de veau milanaise	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentilles au jus	Pennes et petits pois	Œuf dur florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Petit suisse BIO	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Coulommiers
Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Purée de pomme fraise	Purée pommes passion	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
	a l'agricultura	ISC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'	AOP Appellation In Origine Protégée	<b>IGP</b> dication Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental

29/12/2025

au

04/01/2026

**S01** 



## **SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	01/01/2026	02/01/2026	03/01/2026	04/01/2026
MIDI	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗆
Céleri rémoulade	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Radis - beurre	Pâté en croute Richelieu*	Salade de perles HVE aux légumes	Macédoine mayonnaise au curry	Salade de quinoa
Sauté de dinde sauce cumin	Steak Haché - Ketchup	Boeuf VBF Bourguignon	Dos de cabillaud sauce Armoricaine	Filet de lieu MSC au jus	Emincé de poulet sauce moutarde	Rôti de veau sauce financière
Semoule et jardinière de légumes	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeur	Risotto au parmesan et courge	Riz aux champignons	Boulgour et choux de bruxelles	Pommes de terre vapeur et blette au jus
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	Crème dessert saveur praliné	Purée de fruits	Entremet chocolat noisette	Fruit de saison BIO	Purée pommes abricots BIO	Forêt noire
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Omelette nature	Haricots verts et riz sauvage	Sauté de veau milanaise	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentilles au jus	Pennes et petits pois	Œuf dur florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Petit suisse BIO	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Saint-Paulin sans sel
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
		SC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine	AOP Appellation Inc	<b>IGP</b> dication Géographique	<b>HVE</b> Haute Valeur

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

29/12/2025

au

04/01/2026

**S01** 



LUNDI 29/12/2025	MARDI 30/12/2025	MERCREDI 31/12/2025	JEUDI 01/01/2026	VENDREDI 02/01/2026	SAMEDI 03/01/2026	DIMANCHE 04/01/2026
MIDI	MIDI	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI	MIDI	MIDI 🗌
Crêpe aux champignons	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Maquereau sauce moutarde	Pâté en croute Richelieu*	Salade de perles HVE aux légumes	Macédoine mayonnaise au curry	Salade indienne
Sauté de dinde sauce cumin	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Boeuf VBF Bourguignon	Dos de cabillaud sauce Armoricaine	Filet de lieu MSC au jus	Emincé de poulet sauce moutarde	Rôti de veau sauce financière
Semoule et jardinière de légumes	Haricots blancs et petits légumes	Pommes de terre vapeur	Risotto au parmesan et courge	Riz aux champignons	Boulgour et choux de bruxelles	Pommes de terre vapeur et blette au jus
Petit cabray	Chèvretine	Fromage blanc BIO	Carré frais	Fromage à tartiner	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Crème dessert saveur praliné	Purée de fruits	Entremet chocolat noisette	Purée pommes passion	Purée pommes abricots BIO	Foret Noire
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Lasagne chèvre ricotta epinards	Steak Haché - Ketchup	Sauté de veau milanaise	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Omelette aux fines herbes	Steak haché VBF sauce yassa	Œuf dur florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Saint-môret	Petit suisse BIO	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Chèvretine
Liégeois saveur vanille	Purée de pommes	Purée de pommes	Purée de fruits	Mousse au citron	Liégeois au chocolat	Purée de fruits
		ISC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine	AOP Appellation In	I <b>GP</b> dication Géographique	<b>HVE</b> Haute Valeur

05/01/2026

au

11/01/2026

**S02** 



	Epiphanie					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026	08/01/2026	09/01/2026	10/01/2026	11/01/2026
A.C. C	A4:4: 🗖				A41.41.	A45.45 🗔
Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌
Salade de chou fleur au basilic	Cervelas - cornichon*	Potage de Céleri BIO	Champignon à la grecque	Duo de choux vinaigrette	Salade Russe	Salade Comtoise*
Filet de colin MSC à la crème de poireaux	Sauté de boeuf VBF aux poivrons	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau sauce vanille	Paupiette de saumon à l'oseille	Sauté de porc sauce agrumes*	Rôti de dinde LR sauce chasseur
Coquillettes et haricots plats	Semoule	Riz et carottes persillees	Pois chiche et Potiron	Cubes de patate douce et petits pois	Blé HVE et salsifis	Farfalles et épinards
Yaourt brassé nature	Mini buchette de chèvre	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Cantal AOP	Camembert
Fruit de saison BIO	Galette des rois	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Tarte noix de coco
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Hachis parmentier de bœuf VBF	Fondue de poireau et riz	Sauté de dinde aux airelles	Semoule BIO et ratatouille	Sauté de poulet LR aux oignons	Mijoté de boeuf mironton	Riz et brocolis
Edam BIO	Saint-Paulin	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Emmental	Velouté nature
Envie de fruits	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Puree de pommes ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pommes cassis	Fruit de saison BIO
	BIO MS l'agriculture Pêche de blogique	Labort Dancer		AOP Appellation Indi rigine Protégée	IGP cation Géographique Protégée	HVE Haute Valeur Environnemental

05/01/2026

au

11/01/2026

**S02** 



LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	VENDREDI 09/01/2026	SAMEDI 10/01/2026	DIMANCHE 11/01/2026
MIDI 🗆	MIDI 🗆	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗆	MIDI 🗌
Salade de chou fleur au basilic	Oeuf dur nature	Potage de Céleri BIO	Champignon à la grecque	Duo de choux vinaigrette	Salade Russe	Salade Comtoise*
Filet de colin MSC à la crème de poireaux	Sauté de boeuf VBF aux poivrons	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau sauce vanille	Paupiette de saumon à l'oseille	Sauté de porc sauce agrumes*	Rôti de dinde LR sauce chasseur
Coquillettes et haricots plats	Semoule	Riz et carottes persillees	Pois chiche et Potiron	Cubes de patate douce et petits pois	Blé HVE et salsifis	Farfalles et épinards
Yaourt brassé nature	Mini buchette de chèvre	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Cantal AOP	Camembert
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Purée de pommes	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Hachis parmentier de bœuf VBF	Mijoté de veau	Sauté de dinde aux airelles	Semoule BIO et ratatouille	Sauté de poulet LR aux oignons	Mijoté de boeuf mironton	Riz et brocolis
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	Puree de pommes ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pommes cassis	Fruit de saison BIO
Contenant	a l'agricultura	ISC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'	AOP Appellation In Origine Protégée	<b>IGP</b> dication Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental

05/01/2026

au

11/01/2026

**S02** 



## **SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026	08/01/2026	09/01/2026	10/01/2026	11/01/2026
MIDI	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗆	MIDI 🗌	MIDI	MIDI 🗆
Salade de chou fleur au basilic	Oeuf dur mayonnaise	Potage de Céleri BIO	Champignon à la grecque	Duo de choux vinaigrette	Salade Russe	Céleri rémoulade
Filet de colin MSC à la crème de poireaux	Sauté de boeuf VBF aux poivrons	Filet de colin	Rôti de veau sauce vanille	Filet de colin au jus	Sauté de porc sauce agrumes*	Rôti de dinde LR sauce chasseur
Coquillettes et haricots plats	Semoule	Riz et carottes persillees	Pois chiche et Potiron	Cubes de patate douce et petits pois	Blé HVE et salsifis	Farfalles et épinards
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	Galette des rois	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Tarte noix de coco
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Emincé de poulet à l'orange	Mijoté de veau	Sauté de dinde aux airelles	Semoule BIO et ratatouille	Sauté de poulet LR aux oignons	Mijoté de boeuf mironton	Riz et brocolis
Gouda sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Gouda sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature
Envie de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Puree de pommes ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pommes cassis	Fruit de saison BIO
		ISC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine	AOP Appellation Inc	IGP dication Géographique	<b>HVE</b> Haute Valeur

05/01/2026

au

11/01/2026

**S02** 



LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	VENDREDI 09/01/2026	SAMEDI 10/01/2026	DIMANCHE 11/01/2026
MIDI	MIDI 🗌	MIDI	MIDI 🗌	MIDI	MIDI	MIDI 🗌
Salade de chou fleur au basilic	Oeuf dur mayonnaise	Potage de Céleri BIO	Champignon à la grecque	Duo de choux vinaigrette	Salade Russe	Céleri rémoulade
Filet de colin MSC à la crème de poireaux	Sauté de boeuf VBF aux poivrons	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau sauce vanille	Paupiette de saumon à l'oseille	Escalope de volaille	Rôti de dinde LR sauce chasseur
Coquillettes et haricots plats	Semoule	Riz et carottes persillees	Pois chiche et Potiron	Cubes de patate douce et petits pois	Blé HVE et salsifis	Farfalles et épinards
Yaourt brassé nature	Chevre frais	Rondelé au poivre	Yaourt nature BIO et local	Vache picon	Saint-Môret	Rondelé au bleu
Purée de fruits	Flan nappé caramel	Purée de pommes coing BIO	Puree de pommes ananas	Crème dessert chocolat	Purée de pommes cassis	Tarte noix de coco
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Hachis parmentier de bœuf VBF	Mijoté de veau	Sauté de dinde aux airelles	Omelette aux fines herbes	Sauté de poulet LR aux oignons	Mijoté de boeuf mironton	Filet de lieu MSC sauce italiano
Carré frais	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Fromage à tartiner au noix	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature
Crème dessert saveur praliné	Purée de fruits	Puree de pomme biscuite	Liégeois saveur vanille	Purée de pommes	Semoule au lait	Purée de fruits
	. La ariaultura	SC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine	AOP Appellation Inc	IGP dication Géographique	<b>HVE</b> Haute Valeur

12/01/2026

au

18/01/2026

**S03** 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026	17/01/2026	18/01/2026
Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌	Midi 🗌
Rillettes - cornichon*	Salade sombrero	Tarte à la provençale	1/2 pomelos au sucre	Velouté de petit pois à la crème	Salade picorette	Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de poulet LR au jus	Blanquette de poisson	Rôti de veau à l'échalote	Steak haché VBF - Stick de moutarde	Filet de merlu MSC sauce suprême	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR aux pruneaux*
Purée de potiron et pommes de terre	Riz BIO	Semoule et choux de bruxelles	Pâtes et chou fleur persillé	Pommes de terre vapeur et blette au jus	Lentilles et haricots verts	Riz pilaf et épinards
Saint-Paulin	Cantal AOP	Brie	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Tomme PY	Velouté nature
Liégeois saveur vanille	Fondant chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pommes poires BIO	Fruit de saison BIO	Tarte façon flan
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Tarte au saumon ciboulette	Gibellette de porc à la diable*	Pomme de terre vapeur et fenouil	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et petit pois	Quenelle de volaille sauce forestière	Sauté de boeuf VBF sauce poivrade
Fromage blanc BIO	Mimolette	Yaourt brassé aux fruits	Mini buchette de chèvre	Gouda	Petit suisse sans sucre	Bleu
Ananas au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pomme biscuité	Crème dessert pistache	Fruit de saison BIO	Purée de pommes mirabelles	Fruit de saison BIO
	BIO MS l'agriculture plogique	Labal Dawas	VBF Viande Bovine Française d'O	AOP Appellation Indi rigine Protégée	IGP cation Géographique Protégée	HVE Haute Valeur Environnemental

12/01/2026

au

18/01/2026

**S03** 



# **SANS SUCRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026	17/01/2026	18/01/2026
MIDI	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌
Oeuf dur nature	Salade sombrero	Tarte à la provençale	1/2 pomelos sans sucre	Velouté de petit pois à la crème	Salade picorette	Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de poulet LR au jus	Blanquette de poisson	Rôti de veau à la provençale	Steak haché VBF - Stick de moutarde	Filet de merlu MSC sauce suprême	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR aux pruneaux*
Purée de potiron et pommes de terre	Riz BIO	Semoule et choux de bruxelles	Pâtes et chou fleur persillé	Pommes de terre vapeur et blette au jus	Lentilles et haricots verts	Riz pilaf et épinards
Saint-Paulin	Cantal AOP	Brie	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Tomme PY	Velouté nature
Fruit de saison	Fruit du jour	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pommes poires BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau sans sucre
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Sauté de boeuf chasseur	Gibellette de porc à la diable*	Pomme de terre vapeur et fenouil	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et petit pois	Quenelle de volaille sauce forestière	Sauté de boeuf VBF sauce poivrade
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Mini buchette de chèvre	Velouté nature	Petit suisse sans sucre	Bleu
Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Puree de pommes ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pommes mirabelles	Fruit de saison BIO
	a l'agricultura	SC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'	AOP Appellation Ind Origine Protégée	<b>IGP</b> dication Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental

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

12/01/2026

au

18/01/2026

**S03** 



## **SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026	17/01/2026	18/01/2026
MIDI 🗌	MIDI	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌
Oeuf dur mayonnaise	Salade sombrero	Chou rouge vinaigrette	1/2 pomelos au sucre	Velouté de petit pois à la crème	Salade picorette	Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de poulet LR au jus	Blanquette de poisson	Rôti de veau à la provençale	Steak haché VBF - Stick de moutarde	Filet de merlu MSC sauce suprême	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR aux pruneaux*
Purée de potiron et pommes de terre	Riz BIO	Semoule et choux de bruxelles	Pâtes et chou fleur persillé	Pommes de terre vapeur et blette au jus	Lentilles et haricots verts	Riz pilaf et épinards
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	Fondant chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pommes poires BIO	Fruit de saison BIO	Tarte façon flan
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Sauté de boeuf chasseur	Gibellette de porc à la diable*	Pomme de terre vapeur et fenouil	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et petit pois	Omelette nature	Sauté de boeuf VBF sauce poivrade
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Edam sans sel	Velouté nature	Petit suisse sans sucre	Edam sans sel
Ananas au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pomme biscuité	Crème dessert pistache	Fruit de saison BIO	Purée de pommes mirabelles	Fruit de saison BIO
		ISC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'	AOP Appellation In Origine Protégée	<b>IGP</b> dication Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental

12/01/2026

au

18/01/2026

**S03** 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026	17/01/2026	18/01/2026
MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌	MIDI 🗌
Oeuf dur mayonnaise	Salade sombrero	Tarte à la provençale	Poireaux vinaigrette	Velouté de petit pois à la crème	Salade picorette	Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de poulet LR au jus	Blanquette de poisson	Rôti de veau à la provençale	Steak haché VBF - Stick de moutarde	Filet de merlu MSC sauce suprême	Sauté de veau à la lyonnaise	Sauté de poulet aux pruneaux
Purée de potiron et pommes de terre	Riz BIO	Semoule et choux de bruxelles	Pâtes et chou fleur persillé	Pommes de terre vapeur et blette au jus	Lentilles et haricots verts	Riz pilaf et épinards
Fromage à tartiner	Petit cabray	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et local	Vache picon	Petit cabray	Velouté nature
Liégeois saveur vanille	Liégeois au chocolat	Purée de pomme biscuité	Puree de pommes ananas	Purée de pommes poires BIO	Purée de pommes mirabelles	Tarte façon flan
Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌	Soir 🗌
Tarte au saumon ciboulette	Escalope de dinde	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'indienne	Quenelle de volaille sauce forestière	Sauté de boeuf VBF sauce poivrade
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Rondelé au poivre	Velouté nature	Petit suisse sans sucre	Rondelé au bleu
Purée de pommes	Purée de fruits	Liégeois au café	Crème dessert pistache	Flan nappé caramel	Mousse au chocolat	Purée de pomme fraise
oon.comanic		ISC LR durable Label Rouge	<b>VBF</b> Viande Bovine Française d'	<b>AOP</b> Appellation In Origine Protégée	<b>IGP</b> dication Géographique Protégée	<b>HVE</b> Haute Valeur Environnemental