

MENUS DU 24/11/2025 AU 28/11/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 24/11/2025	Mardi 25/11/2025	Mercredi 26/11/2025	Jeudi 27/11/2025	Vendredi 28/11/2025
Entrée	Crêpe au fromage	Céleris sauce mousseline		Salade de riz BIO	Salade coleslaw
Plat	Acras de morue	Sauce bolognaise végétale aux pépites de lingots BIO • Steak haché sauce barbecue		Quenelle nature BIO à la forestière	Finger à la mozzarella
Accompagnement	Petit pois	Macaronis BIO		Epinards BIO béchamel	Potato Wedges
Laitage	Petit suisse nature	Emmental à la coupe		Yaourt nature sucré BIO	Cheddar à la coupe
Dessert	Marmelade d'automne maison à base de pommes BIO	Clémentine		Banane BIO	Brownies maison à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 01/12/2025 AU 05/12/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 01/12/2025	Mardi 02/12/2025	Mercredi 03/12/2025	Jeudi 04/12/2025	Vendredi 05/12/2025
Entrée	Macédoine de légumes	Chou blanc à la vinaigrette		Betteraves cuites BIO à la vinaigrette	Salade d'endives à la parmentière
Plat	Emincé végétal BIO sauce forestière	● Roti de dinde à la napolitaine - Paupiette de saumon à la normande		Chili sin carne (haricots rouges BIO)	Colin d'alaska poêlé au beurre ● Sauté de porc* façon colombo
Accompagnement	Blé au beurre	Purée de potiron (pdt BIO et lait BIO)		Riz BIO	Carottes
Laitage	Frulos	Samos		Saint-Moret Bio	Tomme blanche à la coupe
Dessert	Compote pomme coupelle	Donut au sucre		Pomme BIO	Mousse au chocolat maison (lait BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 08/12/2025 AU 12/12/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 08/12/2025	Mardi 09/12/2025	Mercredi 10/12/2025	Jeudi 11/12/2025	Vendredi 12/12/2025
Entrée	Salade de lentilles BIO LOCAL	Salade coleslaw		Salade verte BIO	Chou rouge à la vinaigrette de framboises
Plat	Crêpe au fromage • Croque monsieur*	• Sauce crème au jambon de dinde Filet de hoki MSC sauce citron		Brandade de légumineuses aux pdt BIO(PC)	Pépites colin 3 céréales
Accompagnement	Haricots verts en persillade	Torsades BIO			Printanière de légumes
Laitage	Petit nova aromatisé	Tartare		Croq'lait BIO	Yaourt local circuit-court
Dessert	Clémentine	Liégeois au chocolat		Compote de pommes BIO maison au sirop de litchi	Moelleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 15/12/2025 AU 19/12/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 15/12/2025	Mardi 16/12/2025	Mercredi 17/12/2025	Jeudi 18/12/2025	Vendredi 19/12/2025
Entrée	Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa	Carottes rapées		Salade de penne	Terrine de saumon aux asperges
Plat	Falafels BIO sauce orientale	• Jambon grillé* Beaufilet de colin à la basquaise		• Boeuf bourguignon Cordon bleu végétal	Quenelle nature BIO à la forestière
Accompagnement	Semoule BIO	Petits pois BIO		Brocolis à la crème	Pommes dauphines
Laitage	Petit suisse BIO nature	Fraidou		Fromage blanc	Yaourt local circuit-court
Dessert	Kiwi BIO	Novly au caramel		Orange BIO	Bûche pâtissière parfum chocolat & papillotes

* = Plat avec du porc