



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Mais au thon		Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Paupiette de veau au jus	Moules marinières		Parmentier végétarien (pc)	Filet de poulet pané
Julienne de légumes	Frites			Haricots verts
Gouda	Boursin ail et fines herbes		Petit suisse sucré	Tomme blanche
Fruit de saison	Flan vanille		Croisillon aux pommes	Mousse au chocolat
S/V: Nuggets de poisson				S/V: Poisson pané

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46 - DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron Rôti de porc au miel* Coquillettes Carré de l'Est Fruit de saison  S/P: Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate			Concombre bulgare   Chili végétarien (PC)   Emmental Eclair au chocolat 	Crêpe au fromage Poisson meunière  Haricots beurre Buchette Flan chocolat

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage		Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Boulghour		Riz	Haricots verts
Yaourt aromatisé	Chaurice		Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Crème dessert pralinée		Brownies	Banane
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson				S/V : Croustillant au fromage



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Sauté de veau façon blanquette Pommes rissolées Saint-Nectaire Mousse aux marrons S/V: Boulettes de sarrasin	Pâté forestier* Aiguillettes de colin aux céréales Epinards à la crème Fromage frais nature Liégeois au chocolat S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V: Tarte au fromage		Salade verte Lasagnes végétariennes (PC) Edam Pastel De Nata	Saucisson à l'ail* Jambonneau aux petits légumes* Tortis Camembert Ananas au sirop S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote		Pâté en croute de volaille	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)		Poisson pané	Escalope viennoise Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale		Röstis aux légumes	Kiri
Palet breton	Mousse au café		Brie	Fruit de saison
	S/V : Boulettes de sarrasin		Banane	S/V : Poisson en sauce



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre		Concombres vinaigrette 	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC) 		Nuggets de poisson  Gratin Dauphinois	Bœuf bourguignon (PC)  
Fromage blanc sucré	Camembert		Vache qui rit	Emmental
Cookie 	Compote de  pommes-abricots		Ile flottante	Crème dessert chocolat
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage			Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Boulettes végétales			Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate			Haricots verts
Petit Louis	Banane			Croc'lait
Mousse au café				Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte				S/V: Poisson pané



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc