



MENU VIEILS MAISONS



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Potage 7 légumes	Saucisson à l'ail *		Tarte tomate chèvre	Oeuf dur mayonnaise  
Paupiette de veau au jus	Moules marinières		Filet de poulet pané	Arancini tomate mozzarella 
Pommes vapeur	Frites		Haricots verts  	Gratin de butternut 
Gouda	Boursin ail et fines herbes		Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne 
Compote pommes poires 	Flan vanille		Mousse au chocolat	Cookies 
S/V : Poisson pané	S/P : Roulade de volaille		S/V : Poisson meunière	
	S/V Maïs au thon			

 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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU VIEILS MAISONS



SEMAINE 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Veloute de potiron	Pates au pesto		Concombre bulgare	Quiche lorraine *
Rôti de porc au miel*	Steak hache de boeuf sauce ketchup		Chili végétarien (PC)	Poisson meuniere
Coquillettes	Beignets de brocolis		Emmental	Haricots beurre
Brebicrème	Carré de l'est		Eclair au chocolat	Buchette
Fruit	Compote de pommes			Flan nappé caramel
S/P : Rôti de dinde au miel	S/V : Steak haché au thon			S/P : Tarte au fromage
S/V : Falafels à la tomate				S/V : Tarte au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

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

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU VIEILS MAISONS



SEMAINE 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Pâté en croûte * Nuggets de poulet Jardinière de légumes Petits suisses aux fruits Madeleine S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson	Oeuf dur mayonnaise Colin gratiné au fromage Jeunes carottes caramélisées Chaource Crème dessert praliné		Salade verte vinaigrette Pâtes façon bolognaise (PC) (Egrené végétal) Yaourt aux fruits mixés Brownies 	Salade de carottes au cumin Boulettes d'agneau au curry Semoule Fromage frais sucré Fruit S/V : Croustillant au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU VIEILS MAISONS



SEMAINE 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Potage  Sauté de veau en blanquette  Tortis  Saint Nectaire  Mousse aux marrons S/V : Bouchées de sarrasin	Pâté forestier * Colin poêlé au beurre  Courgettes et pommes de terre  Gouda Liégeois chocolat S/P : Pâté de volaille S/V : Crêpe au fromage		Carottes râpées vinaigrette Bouchées végétales  Haricots blancs à la tomate Chanteneige Beignet au chocolat 	Oeuf dur mayonnaise  Jambonneau aux petits légumes *  Petits pois carottes  Camembert Fruit S/P : Jambon de dinde aux petits légumes S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU VIEILS MAISONS



SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Pizza	Betteraves à l'echalote		Salade surprise	Tranche de surimi mayonnaise
Omelette basquaise			Filet de colin à la provençale	Filet de poulet au jus
Haricots verts persillés	Paëlla (pc)		Ratatouille à la pomme de terre	Semoule
Petits suisses aux fruits	Petit moulé		Brie	Kiri
Palet breton	Mousse au café		Crème dessert caramel	Fruit
	S/V : Bouchées de sarrasin			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:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU VIEILS MAISONS



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Salade verte vinaigrette Raviolini mozzarella et tomate (pc) Fromage blanc sucré Croisillon aux pommes 	Tarte tomate chèvre Grignotine de porc* Beignets de courgettes Camembert Fruit  S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella		Concombre vinaigrette  Nuggets de poisson Gratin dauphinois  Vache qui rit Banane	Veloute poireaux et pommes de terre Boulettes de boeuf façon kefta Pommes au four Yaourt à la vanille  Madeleine 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 :

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU VIEILS MAISONS



SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Saucisson sec* Colin gratiné au fromage  Petits pois  Petit Louis Mousse au café S/P : Roulade de volaille S/V : Endives aux poires	Potage Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt sucré Fruit  			Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts   Croc' lait Crème chocolat S/V : Poisson pané

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc