



du 10 au 14 novembre 2025



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Taboulé oriental

Salade verte

Pâté de foie
+cornichons



Menus de substitutions :

Œufs dur mayonnaise

PLAT

Omelette au
fromage



Hachis parmentier

Filet de poisson MSC
sauce tomate basilic



Menus de substitutions :

Parmentier de légumes

GARNITURE

Brocolis BIO à
l'anglaise



PLAT COMPLET

Semoule

LAITAGE

Vahce picon

Petit-suisse
aromatisé BIO



Carré de l'Est

DESSERT

Fruit de saison



Beignet au chocolat

Yaourt sucré BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Niveau 2



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 17 au 21 novembre 2025



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

NOMAD

ENTREES

Céleri râpé sauce rose



Salade de pépinettes HVE



Salade croquante



MEXIQUE

Carottes râpées BIO vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Gratin de chou-fleur BIO au jambon



Cordon bleu de volaille

Boulettes de bœuf sauce mexicaine

Filet de colin MSC sauce citron



Menus de substitutions :

GARNITURE

PLAT COMPLET

Petits pois à l'étuvée

Riz créole

Purée BIO



LAITAGE

Yaourt aromatisé

Emmental BIO



Camembert

Tomme blanche

DESSERT

Fruit de saison HVE



Fromage blanc aux fruits

Tortal de Cielo (gâteau du Chef aux amandes)



Gélifié caramel



Préparé par le Chef

Légumes et fruits frais



Nouveauté



Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 24 au 28 novembre 2025



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES	Crêpe au fromage	Salade verte aux croûtons		Betteraves rouges HVE vinaigrette	Céleri rémoulade
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Salade de pommes de terre à l'emmental</i>				
PLAT	Sauté de bœuf au jus	Lasagnes bolognaise		Blanquette de volaille	Colin meunière MSC
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Galette de soja sauce jus</i>	<i>Lasagnes au saumon</i>		<i>Tarte aux fromages</i>	
GARNITURE	Carottes Vichy BIO	PLAT COMPLET		Poêlée de légumes	Boulgour BIO
LAITAGE	Pointe de Brie	Yaourt aromatisé BIO		Vache picon	Petit-suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	Petits-beurre		Compote de pommes HVE	Fruit de saison HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveau



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 1er au 05 décembre 2025



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de perles
HVE

Salade de crudités
emmental

Terrine de campagne
+cornichons

Carottes râpées BIO
vinaigrette

Menus de substitutions :

Terrine de légumes

PLAT

Omelette

Saucisse de
Toulouse

Aiguillettes de poulet
sauce crème

Brandade de poisson
du Chef

Menus de substitutions :

Saucisse de volaille /
Saucisse végétale

Fricassé de poisson sauce
crème

GARNITURE

Ratatouille

Lentilles HVE

Brocolis à l'anglaise

PLAT COMPLET

LAITAGE

Carré fondu

Edam BIO

Coulommiers

Rondelé nature

DESSERT

Fruit de saison BIO



Liégeois chocolat

Fruit de saison

Yaourt fermier
framboise



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveau



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Niveau 2

CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 08 au 12 décembre 2025



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES	Salade de pommes de terre persillée	Velouté à la tomate		NOMAD Salade Criolla	Salade Sofia
<i>Menus de substitutions :</i>		<i>Salade de pâtes basilic</i>		PÉROU	
PLAT	Boules de bœuf sauce mironton	Tarte aux trois fromages 		Lomo saltado	Nuggets de poisson et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Boulettes de soja sauce mironton</i>			<i>Galette fromage épinards</i>	
GARNITURE	Haricots plats	Purée de potiron		Pommes rissolées	Riz à la tomate
LAITAGE	Gouda BIO 	Camembert		Vache picon	Petit-suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé BIO 		Gâteau du Chef aux amandes et orange 	Fruit de saison 



Préparé par le Chef

 Légumes et fruits frais



Nouveau



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 15 au 19 décembre 2025



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

**Menu de fin
d'année**

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade coleslaw
rouge



Salade de haricots
verts vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Normandin de veau
au jus

Pâtes aux légumes
sauce tomate



Pâté en croûte

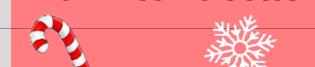
Terrine de poisson

**Rôti de dinde sauce
aux marrons**



**Paupiette de poisson
sauce beurre blanc**

**Haricots beurre
et
Pommes noisette**



Babybel



**Bûche pâtissière ou
charlotte aux fruits
rouges**

Potage du Chef à la
carotte



Macédoine mayonnaise

Beignets de calamars
et ketchup

Blé HVE à la tomate



Yaourt sucré BIO



Fruit de saison



GARNITURE

Purée BIO



PLAT COMPLET

LAITAGE

Samos

Camembert

DESSERT

Gélifié vanille

Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveau



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour