



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

LUNDI

Chou-rouge aux
pommes

Cordon bleu
Pâtes de couleurs

Fromage bio

Fruits séchés moelleux

MARDI

Salade de riz, olives,
maïs et gruyère

Pizza fromage
Salade verte

Fromage bio

Fruit

VÉGÉTARIEN

Les menus sont
susceptibles d'être
modifiés selon les
livraisons



Un plat de substitution
est proposé pour les
menus sans viande



les plats sont réalisés
maison



Les poissons sont issus
de la pêche durable



Les viandes sont
d'origine française



Tous les fruits et
légumes sont locaux



Pain confectionné par
les boulangers
de la Ville

JEUDI

Salade de lentilles aux
oignons rouges

Poisson frais
Haricots verts bio

Yaourt nature sucré

Brownie au chocolat
(maison)

VENDREDI

Carottes râpées

Blanquette de veau
Pommes de terre vapeur

Fromage bio

Yaourt aromatisé bio



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI

Céleri rémoulade

Chili végétal sin carne
Riz basmati

Fromage bio

Crème dessert

MARDI

Feuilleté au fromage

Poisson frais
Épinards à la crème

Fromage bio

Fruit

VÉGÉTARIEN

Les menus sont
susceptibles d'être
modifiés selon les
livraisons



Un plat de substitution
est proposé pour les
menus sans viande



les plats sont réalisés
maison



Les poissons sont issus
de la pêche durable



Les viandes sont
d'origine française



Tous les fruits et
légumes sont locaux



Pain confectionné par
les boulangers
de la Ville

JEUDI

Betteraves rouges
clémentines

Boulettes de boeuf à la
sauce tomate bio
Spaghettis bio

Fromage bio

Yaourt bio aromatisé

VENDREDI

Potage de légumes

Omelette
Poêlée campagnarde

Petit suisse bio

Fruit



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI

Rillettes et son cornichon

Poisson surgelé
Haricots beurre bio

Fromage bio

Compote des
producteurs bio et son
biscuit bio

MARDI

Menu 100% local

Salade verte

Poulet orléanais
Frites maison

Olivet cendré

Yaourt de la ferme du
Lieu Neuf

JEUDI

Salade d'endives, oeufs
durs et noix

Pennes à la tomate
gratinés bio

Fromage bio

Yaourt aromatisé bio

VENDREDI

Sardine au beurre

Rôti de porc
Semoule bio

Yaourt nature sucré bio

Fruit

VÉGÉTARIEN

Les menus sont
susceptibles d'être
modifiés selon les
livraisons



Un plat de substitution
est proposé pour les
menus sans viande



les plats sont réalisés
maison



Les poissons sont issus
de la pêche durable



Les viandes sont
d'origine française



Tous les fruits et
légumes sont locaux



Pain confectionné par
les boulangers
de la Ville



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI

Segments de
pamplemousse

Croque végétal
Salade verte

Fromage bio

Roulé à la pâte à
tartiner

MARDI

Macédoine de légumes
bio et mayonnaise bio

Escalope de dinde à la
crème

Printanière de légumes

Fromage bio

Fruit

VÉGÉTARIEN

Les menus sont
susceptibles d'être
modifiés selon les
livraisons



Un plat de substitution
est proposé pour les
menus sans viande



les plats sont réalisés
maison



Les poissons sont issus
de la pêche durable



Les viandes sont
d'origine française



Tous les fruits et
légumes sont locaux



Pain confectionné par
les boulangers
de la Ville

JEUDI

Chou-blanc raisins secs

Poisson frais
Céréales gourmandes

Fromage bio

Yaourt aromatisé bio

VENDREDI

Salade de pommes de
terre aux cervelas

Boudin blanc
Purée de carottes

Fromage bio

Mousse au chocolat bio



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE 2026

LUNDI

Duo de salade (mâche
et feuille de chêne) au
bleu

Jambon
Coquillettes

Fromage bio

Yaourt aromatisé bio

MARDI

Acras de morue

Steak haché
Butternut rôtie

Yaourt nature sucré

Fruit

VÉGÉTARIEN

Les menus sont
susceptibles d'être
modifiés selon les
livraisons



Un plat de substitution
est proposé pour les
menus sans viande



les plats sont réalisés
maison



Les poissons sont issus
de la pêche durable



Les viandes sont
d'origine française



Tous les fruits et
légumes sont locaux



Pain confectionné par
les boulangers
de la Ville

JEUDI

Menu 100% bio

Carottes râpées bio

Tortilla (omelette aux
pommes de terre)

Fromage bio

Yaourt aromatisé bio

VENDREDI

Salade d'Ébly, feta et
olives

Poisson pané frais
Gratin de chou-fleur

Fromage bio

Fruit



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 7 AU 11 DÉCEMBRE 2026

LUNDI

Salade de perles,
oignon rouge, maïs à la
sauce mayonnaise

Quiche au chèvre
Salade verte

Fruit

MARDI

Potage de pois cassés

Sauté de dinde au lait
de coco

Riz basmati bio

Fromage bio

Fruit

VÉGÉTARIEN

Les menus sont
susceptibles d'être
modifiés selon les
livraisons



Un plat de substitution
est proposé pour les
menus sans viande



les plats sont réalisés
maison



Les poissons sont issus
de la pêche durable



Les viandes sont
d'origine française



Tous les fruits et
légumes sont locaux



Pain confectionné par
les boulangers
de la Ville

JEUDI

Crêpe au fromage

Poisson frais
Chou romanesco

Fromage bio

Liégeois chocolat bio

VENDREDI

Haricots verts
vinaigrette

Paupiette de veau
Pommes de terre vapeur

Fromage bio

Yaourt aromatisé bio



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 14 AU 18 DÉCEMBRE 2026

LUNDI

Duo de salade (batavia
et feuille de chêne
rouge)

Dahl de lentilles
Riz basmati bio

Fromage bio

Crème dessert

MARDI

Potage à la châtaigne

Poisson frais
Brocolis bio

Fromage bio

Fruit

VÉGÉTARIEN

Les menus sont
susceptibles d'être
modifiés selon les
livraisons



Un plat de substitution
est proposé pour les
menus sans viande



les plats sont réalisés
maison



Les poissons sont issus
de la pêche durable



Les viandes sont
d'origine française



Tous les fruits et
légumes sont locaux



Pain confectionné par
les boulangers
de la Ville

JEUDI

Repas de Noël

Toast de saumon fumé
& sa crème citronnée

Chapon de Noël
Pommes de terre
grenailles

Tome catalane

Dessert au chocolat et
son coulis de fruits
rouges

VENDREDI

Entrée

Viande ou poisson
Légumes ou féculents

Fromage

Dessert