

Menus

Du 02 novembre au 18 décembre 2026

Lundi 2 novembre Chou-rouge aux pommes Cordon bleu Pâtes de couleurs Fromage bio Fruits séchés moelleux	Mardi 3 novembre Salade de riz, olives, maïs et gruyère Pizza fromage Salade verte Fromage bio Fruit	Jeudi 5 novembre Salade de lentilles aux oignons rouges Poisson frais Haricots verts bio Yaourt nature sucré Brownie au chocolat (maison)	Vendredi 6 novembre Carottes râpées Blanquette de veau Pommes de terre vapeur Fromage bio Yaourt aromatisé bio
Lundi 9 novembre Céleri rémoulade Chili végétal sin carne Riz basmati Fromage bio Crème dessert	Mardi 10 novembre Feuilleté au fromage Poisson frais Epinards à la crème Fromage bio Fruit	Jeudi 12 novembre Betteraves rouges clémentines Boulettes de bœuf à la sauce tomate bio Spaghettis bio Fromage bio Yaourt bio aromatisé	Vendredi 13 novembre Potage de légumes Omelette Poêlée campagnarde Petit suisse bio Fruit
Lundi 16 novembre Rillettes et son cornichon Poisson surgelé Haricots beurres bio Fromage bio Compote des producteurs bio et son biscuit bio	Mardi 17 novembre Menu 100% local Salade verte Poulet orléanais Frites maison Olivet cendré Yaourt de la ferme du Lieu Neuf	Jeudi 19 novembre Salade d'endives, œufs durs et noix Pennes à la tomate gratinés bio Fromage bio Yaourt aromatisé bio	Vendredi 20 novembre Sardine au beurre Roti de porc Semoule bio Yaourt nature sucré bio Fruit
Lundi 23 novembre Segments de pamplemousse Croque végétal Salade verte Fromage bio Roulé à la pâte à tartiner	Mardi 24 novembre Macédoine de légumes bio et mayonnaise bio Escalope de dinde à la crème Printanière de légumes Fromage bio Fruit	Jeudi 26 novembre Chou-blanc raisins secs Poisson frais Céréales gourmandes Fromage bio Yaourt aromatisé bio	Vendredi 27 novembre Salade de pommes de terre aux cervelas Boudin blanc Purée de carottes Fromage bio Mousse au chocolat bio
Lundi 30 novembre Duo de salade (mâche et feuille de chêne) au bleu Jambon Coquillettes Fromage bio Yaourt aromatisé bio	Mardi 1 décembre Acras de morue Steak haché Butternut rôtie Yaourt nature sucré Fruit	Jeudi 3 décembre Menu 100% Bio Carottes râpées bio Tortilla (Omelette aux pommes de terre) Fromage bio Yaourt aromatisé bio	Vendredi 4 décembre Salade d'ébly, feta et olives Poisson pané frais Gratin de chou-fleur Fromage bio Fruit
Lundi 7 décembre Salade de perles, oignon rouge, maïs à la sauce mayonnaise Quiche au chèvre Salade verte Fruit	Mardi 8 décembre Potage de pois cassés Sauté de dinde au lait de coco Riz basmati bio Fromage bio Fruit	Jeudi 10 décembre Crêpe au fromage Poisson frais Chou-romanesco Fromage bio Liégeois chocolat bio	Vendredi 11 décembre Haricots verts vinaigrette Paupiette de veau Pommes de terre vapeur Fromage bio Yaourt aromatisé bio
Lundi 14 décembre Duo de salade (Batavia et feuille de chêne rouge) Dahl de lentilles Riz basmati bio Fromage bio Crème dessert	Mardi 15 décembre Potage à la châtaigne Poisson frais Brocolis bio Fromage bio Fruit	Jeudi 17 décembre 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 18 décembre Entrée Viande ou poisson Légumes ou féculents Fromage Dessert