

MENUS DE LA SEMAINE

Du 03 au 09 novembre



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

REPAS VEGE



Salade d'haricots verts, tomate vinaigrette	Velouté carottes et panais	Salade de lentilles à l'échalote	Endive au bleu	Salade fenouil, céleri et pomme BIO
Bœuf LOCAL façon carbonade	Blanquette de poulet LABEL ROUGE	Rissollette de veau panée	Crumble de légumes LOCAUX au chèvre BIO	Lamelles d'encornet MSC au lait de coco et au citron vert
Pommes de terre grenailles	Riz de Camargue aux 2 couleurs	Carottes BIO	Flageolet	Potiron rôti
 Brie AOP	Cotentin nature	Yaourt nature + dosette de sucre	Emmental BIO	 Bûchette mélangée
Salade de fruits exotiques	Yaourt aromatisé BIO	 Mandarine	 Prunes	Eclair au chocolat
		<u>Gouter :</u> Compote en gourde pomme Chantaillou BIO Pain LOCAL		



Manipulation

N° version : 1

Créé le : 19/09/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
03/11/2025	Salade d'haricots verts, tomate vinaigrette	sulfites
	Bœuf LOCAL façon carbonade	sulfites, lait, gluten
	Pommes de terre grenailles	/
	Brie AOP	lait
	Salade de fruits exotiques	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
04/11/2025	Velouté carottes et panais	lait
	Blanquette de poulet LABEL ROUGE	lait, gluten
	Riz de Camargue aux 2 couleurs	/
	Cotentin nature	lait
	Yaourt aromatisé BIO	lait
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
05/11/2025	Salade de lentilles à l'échalote	sulfites
	Rissolette de veau panée	gluten, soja, arachide, lait
	Carottes BIO	lait
	Yaourt nature	lait
	+ dosette de sucre	lait
	Mandarine	/
	Gouter :	
	Compote en gourde pomme	/
0	Chantaillou BIO	lait
	Pain LOCAL	gluten
Date du menu	Menu	Allergènes
06/11/2025	Endive au bleu	lait, sulfites
	Crumble de légumes LOCAUX au chèvre BIO	gluten, lait
	Flageolet	/
	Emmental BIO	lait
	Prunes	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
07/11/2025	Salade fenouil, céleri et pomme BIO	céleri, sulfites
	Lamelles d'encornet MSC au lait de coco et au citron vert	fruits de mer, lait, gluten
	Potiron rôti	/
	Bûchette mélangée	lait
	Eclair au chocolat	gluten, lait, œuf, fruit à coque, soja
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

10 au 16 novembre



OPERATION REDUCTION DES DECHETS

Velouté d'endives	FERIE	 Quiche oignons emmental	 Salade mélangée et croutons	Coleslow
Sauté de bœuf sauce forestière		Fritatta aux champignons	Bœuf bourguignon	Filet de lieu MSC à la provençale
Brocolis / semoule		Courge	Carottes BIO et pommes de terre	Riz BIO
 Tomme blanche BIO		Chantailou BIO	 Brie BIO	 L'Agasse BIO
Banane		Crumble aux pommes MAISON	Gateau basque	 Pomme LOCALE
		<u>Gouter :</u> Pain LOCAL et barres de chocolat Yaourt nature + dosette de sucre Compote opercule pruneaux		



Manipulation

N° version : 1

Créé le : 19/09/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
10/11/2025	Velouté d'endives	lait
	Sauté de bœuf sauce forestière	lait, gluten
	Brocolis / semoule	gluten
	Tomme blanche BIO	lait
	Banane	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
11/11/2025		
Date du menu	Menu	Allergènes
12/11/2025	Quiche oignons emmental	farine, lait, œuf
	Fritatta aux champignons	œuf, lait
	Courge	/
	Chantaillou BIO	lait
	Crumble aux pommes MAISON	farine, lait
	Gouter :	
	Pain LOCAL et barres de chocolat	gluten - /
	Yaourt nature + dosette de sucre	lait
	Compote oignons pruneaux	/
Date du menu	Menu	Allergènes
13/11/2025	Salade mélangée et croutons	sulfites / gluten
	Bœuf bourguignon	gluten, lait, sulfites
	Carottes BIO et pommes de terre	lait
	Brie BIO	lait
	Gateau basque	gluten, lait, œuf, fruits à coque, soja
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
14/11/2025	Coleslow	sulfites, œuf, moutarde
	Filet de lieu MSC à la provençale	poisson, lait
	Riz BIO	/
	L'Agasse BIO	lait
	Pomme LOCALE	/
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

Du 17 au 23 novembre



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

REPAS VEGE



Céleri râpé au fromage blanc	Salade de pâtes au thon MSC	Soupe de carottes	Betteraves Rouges HVE	Salade d'endives Vinaigrette aux noix et croutons
Sauté de porc LABEL ROUGE à la moutarde douce	Poulet roti au jus LABEL ROUGE	Daube de bœuf	Omelette Basquaise	Dos de Merlu MSC Sauce Aurore
Purée de pommes de terre	Haricots verts HVE aux herbes	Poellée campagnarde (haricots verts, haricots beurres, aubergines, carottes, oignons)	Riz Pilaf BIO	Brocolis
Petit suisse nature BIO + dosette de sucre	Tomme Blanche BIO	Edam BIO	Petit Suisse nature BIO + dosette de sucre	Comté AOP
Crème dessert Pralinée	Pomelos au sucre	Semoule au lait	Banane	Brownie et crème Anglaise
		Gouter : Yaourt nature + sucre Clémentine Madeleine		



Manipulation

N° version : 1

Créé le : 19/09/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
17/11/2025	Céleri râpé au fromage blanc	céleri, lait, sulfites
	Sauté de porc LABEL ROUGE à la moutarde douce	moutarde, lait, gluten
	Purée de pommes de terre	lait
	Petit suisse nature BIO	lait
	+ dosette de sucre	
	Creme dessert Pralinée	lait, gluten, fruit à coque
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
18/11/2025	Salade de pâtes au thon MSC	gluten, poisson, sulfites
	Poulet roti au jus LABEL ROUGE	/
	Haricots verts HVE aux herbes	lait
	Tomme Blanche BIO	lait
	Pomelos au sucre	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
19/11/2025	Soupe de carottes	sulfites
	Daube de bœuf	sulfites, gluten, lait
	Poêlée campagnarde (haricots verts, haricots beurres, aubergines, carottes, oignons)	/
	Edam BIO	lait
	Semoule au lait	gluten, lait
	Gouter : Yaourt nature + sucre	lait
	Clémentine Madeleine	/ gluten, œuf
Date du menu	Menu	Allergènes
20/11/2025	Betteraves Rouges HVE	sulfites
	Omelette Basquaise	œuf, lait
	Riz Pilaf BIO	lait
	Petit Suisse nature BIO	lait
	+ dosette de sucre	
	Banane	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
21/11/2025	Salade d'endives	fruits à coque, gluten, sulfites
	Vinaigrette aux noix et croutons	
	Dos de Merlu MSC	poisson, lait
	Sauce Aurore	
	Brocolis	lait
	Comté AOP	lait
	Brownie et crème Anglaise	gluten, fruits à coque, œuf, lait
	0	

MÉNUS DE LA SEMAINE

Du 24 au 30 novembre



REPAS VEGE



Salade de blé BIO aux olives	Carottes râpées BIO à la vinaigrette aux agrumes	 Salade verte BIO et croûtons	Velouté de légumes racines (carottes, panais)	 Céleri râpé au fromage blanc LOCAL
Quiche aux poireaux	Sauté de veau basquaise	Filet de colin MSC au citron	Bœuf carottes	Saumonette MSC sauce Colombo
Salade	Haricos blancs sauce tomate	Epinards à la crème / semoule	Coquillettes BIO	Riz BIO
Petit Suisse BIO aromatisé	 Edam	 Saint Paulin AOP	 Coulommiers AOP	Gouda
 Pomme LOCALE	Ile flottante	Crème dessert caramel	 Clémentine BIO	Compote de pommes MAISON
		<u>Gouter :</u> Petit suisse nature + dosette de sucre Compote operculé abricot Pain LOCAL - gelée aroseille		



Manipulation

N° version : 1

Créé le : 19/09/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
24/11/2025	Salade de blé BIO aux olives	sulfites
	Quiche aux poireaux	gluten, lait, œuf
	Salade	sulfites (vinaigrette)
	Petit Suisse BIO aromatisé	lait
	Pomme LOCALE	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
25/11/2025	Carottes râpées BIO à la vinaigrette aux agrumes	sulfites
	Sauté de veau basquaise	lait, gluten
	Haricos blancs sauce tomate	/
	Edam	lait
	Ile flottante	lait, œuf
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
26/11/2025	Salade verte BIO et croûtons	sulfites + gluten
	Filet de colin MSC au citron	poisson, lait
	Epinards à la crème / semoule	lait / gluten
	Saint Paulin AOP	lait
	Crème dessert caramel	lait, gluten, fruit à coque
	Gouter :	
	Petit suisse nature + dosette de sucre	/
	Compote operculé abricot	/
Date du menu	Menu	Allergènes
27/11/2025	Velouté de légumes racines (carottes, panais)	lait, gluten
	Bœuf carottes	gluten, lait
	Coquillettes BIO	gluten, lait
	Coulommiers AOP	lait
	Clémentine BIO	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
28/11/2025	Céleri râpé au fromage blanc LOCAL	céleri, sulfites, lait
	Saumonette MSC	poisson, lait
	sauce Colombo	moutarde
	Riz BIO	lait
	Gouda	lait
	Compote de pommes MAISON	/
	0	/