

MENUS DE LA SEMAINE

Du 01 au 05 décembre



REPAS VEGE



Céleri râpé aux pommes	Salade de pomme de terre, cornichons et mayonnaise	Velouté au potiron	 Endives aux croutons	Salade de chou à l'orange (chou râpé, carottes râpées, vinaigrette à l'orange)
 Cubes de colin MSC sauce aigre douce	Bœuf bourguignon	Boulettes végétales aux lentilles sauce curry	Poulet sauce à l'estragon	Rôti de porc sauce au fond brun de bœuf Dupont
 Riz BIO	Carottes	Spaghetti	Petits pois	Lentilles
Petit suisse nature + sucre dosette	  Gouda BIO	  St Nectaire AOP	 Chanteneige BIO	 Tomme noire IGP
  Kiwi BIO	Compote operculée pomme vanille	 Pomme LOCALE	 Gateau au chocolat MAISON	Banane
		Gouter : Clémentine Kiri Pain LOCAL		



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette végétarienne



MSC



Label Rouge



AOP



HVE

N° version : 1

Créé le : 29/09/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
01/12/2025	Céleri râpé aux pommes	sulfites, céleri, moutarde
	Cubes de colin MSC sauce aigre douce	Lait, poisson Gluten, Moutarde, Soja
	Riz BIO	/
	Petit suisse nature + sucre dosette	lait
	Kiwi BIO	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
02/12/2025	Salade de pomme de terre, cornichons et mayonnaise	œuf, sulfites, moutarde
	Bœuf bourguignon	lait, gluten
	Carottes	/
	Gouda BIO	lait
	Compote operculée pomme vanille	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
03/12/2025	Velouté au potiron	lait, gluten
	Boulettes végétales aux lentilles sauce curry	gluten, lait
	Spaghetti	gluten
	St Nectaire AOP	lait
	Pomme LOCALE	/
	Gouter : Clémentine Kiri Pain LOCAL	/ lait gluten
Date du menu	Menu	Allergènes
04/12/2025	Endives aux croutons	sulfites, gluten, moutarde
	Poulet sauce à l'estragon	gluten, lait
	Petits pois	/
	Chanteneige BIO	lait
	Gateau au chocolat MAISON	lait, œuf, gluten, soja
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
05/12/2025	Salade de chou à l'orange (chou râpé, carottes râpées, vinaigrette à l'orange)	sulfites, moutarde
	Rôti de porc sauce au fond brun de bœuf Dupont	lait
	Lentilles	/
	Tomme noire IGP	lait
	Banane	/
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

08 au 12 décembre



REPAS VEGE



Salade de panais et carottes râpées vinaigrette	Salade de cœur de palmier vinaigrette	Salade de carottes et vinaigrette	 Salade de torti BIO au maïs et aux olives	Velouté de champignons
Sauté de dinde à la basquaise	 Lasagnes bolognaises	 Colin MSC à la bordelaise	Sauté de bœuf à l'oriental (sauce soja, poivrons, carottes, épices)	Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomate)
Semoule	 Salade verte BIO	 Carottes BIO	 Brocolis BIO	 Riz BIO
 Edam	 Gouda BIO	 Rondelé nature BIO	Emmental	 St Nectaire AOP
Mandarine	Compote operculée pomme banane	Semoule au lait au caramel	 Pomme LOCALE	 Poire BIO
		Gouter : Pain LOCAL et barres de chocolat Yaourt aux fruits Compote opercule fraises		



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

Recette végétarienne



Label Rouge



AOP



HVE



Manipulation

N° version : 1

Créé le : 29/09/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
08/12/2025	Salade de panais et carottes râpées vinaigrette	sulfites
	Sauté de dinde à la basquaise	lait, gluten
	Semoule	gluten
	Edam	lait
	Mandarine	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
09/12/2025	Salade de cœur de palmier vinaigrette	sulfites
	Lasagnes bolognaises	gluten lait
	Salade verte BIO	sulfites
	Gouda BIO	lait
	Compote operculée pomme banane	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
10/12/2025	Salade de carottes et vinaigrette	, sulfites, moutarde
	Colin MSC à la bordelaise	poisson, gluten, lait
	Carottes BIO	lait
	Rondelé nature BIO	lait
	Semoule au lait au caramel	gluten, lait
	Gouter : Pain LOCAL et barres de chocolat	gluten - /
	Yaourt aux fruits	lait
	Compote opercule fraises	/
Date du menu	Menu	Allergènes
11/12/2025	Salade de torti BIO au maïs et aux olives	sulfites, gluten, moutarde
	Sauté de bœuf à l'oriental (sauce soja, poivrons, carottes, épices)	gluten, lait, sulfites, soja
	Brocolis BIO	lait
	Emmental	lait
	Pomme LOCALE	
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
12/12/2025	Velouté de champignons	lait, gluten
	Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomate)	sulfites
	Riz BIO	/
	St Nectaire AOP	lait
	Poire BIO	/
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

Du 15 au 19 décembre



		États DE FÊTES		REPAS VÈGE	États DE FÊTES
Céleri rémoulade	Endives BIO noix et croutons			Crêpe aux champignons	Terrine de lapin muscadet et cornichon
Pillons de poulet aux épices mexicaines	Lieux noir MSC sauce aux agrumes			Omelette nature	Sauté de chapon crème de marron et pain d'épice
Pommes sautées	Purée pomme de terre et butternut			Brocolis BIO	Pomme pin
Yaourt nature + sucre dosette	Edam	Camembert AOP		Chanteneige BIO	Fromage de chèvre LOCAL
Clémentine	Cocktail de fruits au sirop	Brownie chocolat MAISON et crème anglaise		Pomme LOCALE	Croustillant trois chocolats
		Gouter : ALSH Yaourt aromatisé Kiwi Speculoos + Chocolat de Noël			Gouter de Noël : Lait chocolaté Clémentine Donut



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette végétarienne



MSC



Label Rouge



AOF



HVE

N° version : 1

Créé le : 29/09/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
15/12/2025	Céleri rémoulade	céleri, œuf, sulfites, moutarde
	Pillons de poulet aux épices mexicaines	/
	Pommes sautées	/
	Yaourt nature + sucre dosette	lait
	Clémentine	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
16/12/2025	Endives BIO noix et croutons	sulfites, fruits à coque, gluten
	Lieux noir MSC sauce aux agrumes	poisson
	Purée pomme de terre et butternut	lait
	Edam	lait
	Cocktail de fruits au sirop	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
17/12/2025	Velouté de Potimarron	lait, gluten
	Paupiette de veau crème de marron et champignons	gluten, lait, sulfites
	Pommes de terre noisette	/
	Camembert AOP	lait
	Brownie chocolat MAISON et crème anglaise	gluten, lait, œuf, fruits à coques
	Gouter : ALSH Yaourt aromatisé Kiwi	lait /
	Speculoos + Chocolat de Noël	gluten, œuf + soja
Date du menu	Menu	Allergènes
18/12/2025	Crêpe aux champignons	sulfites
	Omelette nature	œuf, lait
	Brocolis BIO	lait
	Chanteneige BIO	lait
	Pomme LOCALE	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
19/12/2025	Terrine de lapin muscadet et cornichon	gluten, œuf, lait, fruits à coques
	Sauté de chapon crème de marron et pain d'épice	lait, gluten
	Pomme pin	lait
	Fromage de chèvre LOCAL	lait
	Croustillant trois chocolats	gluten, fruits à coque, lait, œuf, soja
	Gouter de Noël : Lait chocolaté Clémentine Donut	Lait / Gluten, œuf, lait

MENUS DE LA SEMAINE

Du 22 au 26 décembre



Betterave à la vinaigrette	Taboulé	Salade de chou chinois à la coriandre et citronnelle		
 Lasagnes de bœuf	 Poisson meunière MSC sauce au citron	Bœuf aux carottes		
Salade verte	 Carottes BIO	Pommes rosti	FERME	FERME
 Comté AOP	Yaourt aromatisé	 Gouda BIO		
Banane	 Kiwi BIO	Mousse au chocolat		
<u>Gouter :</u> Petits suisses naturels + sucre dosette Compote operculée pomme vanille Cake nature	<u>Gouter :</u> Yaourt aromatisé Clémentine Pain au lait + Barres de chocolat	<u>Gouter :</u> Fromage blanc aux fruits Compote operculée pomme banane Speculoos		



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette végétarienne



MSC



Label Rouge



AOP



HVE

N° version : 1

Créé le : 29/09/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
22/12/2025	Betterave à la vinaigrette	sulfites, moutarde
	Lasagnes de bœuf	gluten, lait, œuf
	Salade verte	sulfites (vinaigrette), moutarde
	Comté AOP	lait
	Banane	/
	Gouter : Petits suisses natures + sucre dosette Compote operculée pomme vanille Cake nature	lait, gluten, œuf
Date du menu	Menu	Allergènes
23/12/2025	Taboulé	gluten, sulfites
	Poisson meunière MSC sauce au citron	poisson, gluten, lait
	Carottes BIO	/
	Yaourt aromatisé	lait
	Kiwi BIO	/
	Gouter : Yaourt aromatisé Clémentine Pain au lait + Barres de chocolat	Lait, gluten, soja
Date du menu	Menu	Allergènes
24/12/2025	Salade de chou chinois à la coriandre et citronnelle	sulfites, moutarde
	Bœuf aux carottes	lait, gluten
	Pommes rosti	gluten
	Gouda BIO	lait
	Mousse au chocolat	œuf, lait
	Gouter : Fromage blanc aux fruits Compote operculée pomme banane Speculoos	lait, gluten