MENUS DE LA SEMAINE

lundi 2 novembre 2026 **au** **vendredi 6 novembre 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri aux pommes	Tarte aux oignons	Velouté carotte et panais	Salade de lentilles à l'échalote	Salade piémontaise
Sauté d'agneau aux oignons	Rôti de dinde sauce forestière	Blanquette de poulet LR	Palet fromager	Filet de Colin MSC au citron
Pommes de terre cube persillées et Haricots verts EGALIM	Carottes persillées BIO	Riz BIO	Duo endives braisées / Pennes BIO	Cubes de potirons
Brie	Velouté aux fruits	Petit fromage frais sucré	Emmental	Yaourt LOCAL sucré
Semoule au lait	Salade de fruits	Fruit du jour	Fruit du jour	Eclair au chocolat
		Goûter Yaourt BIO sucré Madeleine Purée pomme banane Maison		

Produit issu de l'agriculture biologique — MSC — Label Rouge — AOP — HVE — Recette végétarienne — Produit local — Manipulation

N° version : 1 | Créé le :07/10/2026 | Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
02/11/2026	Céleri aux pommes	Allergènes : Céleri ; Moutarde, Sulfites
	Sauté d'agneau aux oignons	Allergènes : Lait (crème) Traces de : /
	Pommes de terre cube persillées et Haricots verts EGALIM	/
	Brie	Allergènes : Lait
	Semoule au lait	Allergènes : Lait, Gluten Traces de : /
	0	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
03/11/2026	Tarte aux oignons	Allergènes : Gluten, Œufs, Lait
	Rôti de dinde sauce forestière	*Composition sauce : Champignons,* ***crème*** *, oignon,* ***beurre*** *, ail, ciboulette, sel* Allergènes : Lait
	Carottes persillées BIO	/
	Velouté aux fruits	Allergènes : Lait
	Salade de fruits	composition : orange, ananas, pastèque, raisin
	0	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
04/11/2026	Velouté carotte et panais	Allergènes : Lait (crème) Traces de : /
	Blanquette de poulet LR	Allergènes : Lait
	Riz BIO	/
	Petit fromage frais sucré	Allergènes : Lait
	Fruit du jour	/
	Goûter Yaourt BIO sucré Madeleine Purée pomme banane Maison	Allergènes : Lait (yaourt) Allergènes madeleine : Allergènes : Gluten, Oeuf Traces de : Soja, Fruits à coque, Lait
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
05/11/2026	Salade de lentilles à l'échalote	Allergènes : Moutarde (vinaigrette), Sulfites (vinaigrette)
	Palet fromager	Allergènes : Gluten, Œufs, Lait Traces de : Fruits à coque, soja
	Duo endives braisées / Pennes BIO	Allergènes : Gluten (Pennes)
	Emmental	Allergènes : Lait
	Fruit du jour	/
	0	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
06/11/2026	Salade piémontaise	*Composition : Pomme de terre,* ***oeufs*** *durs,* ***mayonnaise*** *, cornichon, tomate ronde, persil, sel* Allergènes : Oeuf Traces de : Moutarde
	Filet de Colin MSC au citron	Allergènes : Poisson
	Cubes de potirons	/
	Yaourt LOCAL sucré	Allergènes : Lait
	Eclair au chocolat	Allergènes : Gluten, Œufs, Soja, Lait Traces de : /
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 9 novembre 2026 **au** **vendredi 13 novembre 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage Crécy (carotte)	Cèleri rémoulade		Salade Armor (chou fleur et artichaud sauce aurore)	Velouté asperge
Boeuf LOCAL sauce forestière	Filet de poulet BIO sauce basquaise		Boulettes de volaille à la sauce oignon et les herbes à la crème	Filet de lieu MSC sauce provençale
Brocolis BIO persillés et semoule	Mezze Penne		Duo carotte BIO / pomme de terre LR	Duo riz / ratatouille BIO
Tomme du Ramier	Coulommiers BIO		Brie	Petit fromage frais sucré
Fruit de jour	Purée pomme poire Maison		Fruit frais LOCAL	Crumble aux pommes Maison

Produit issu de l'agriculture biologique — MSC — Label — AOP — HVE — Recette végétarienne — Produit — Manipulation

N° version : 1 Créé le :07/10/2026 Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
09/11/2026	Potage Crécy (carotte)	*Composition : Carottes, oignon, poireau, sel, poivre* Allergènes : Lait
	Boeuf LOCAL sauce forestière	*Sauce à base de fond brun Dupont (sans allergènes ni conservateurs)* Allergènes : /
	Brocolis BIO persillés et semoule	Allergènes : Gluten (semoule)
	Tomme du Ramier	Allergènes : Lait
	Fruit de jour	/
	0	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
10/11/2026	Cèleri rémoulade	Allergènes : Celeri, Œuf (mayonnaise) Traces de : Moutarde (mayonnaise)
	Filet de poulet BIO sauce basquaise	*Composition sauce : tomate concentré, poivron, oignon, basilic, ail, ratatouille boite (courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivron, huile de colza, sel, poivre, amidon de maïs, sucre, arôme naturel d'épices)*
	Mezze Penne	Allergènes : Gluten
	Coulommiers BIO	Allergènes : Lait
	Purée pomme poire Maison	/
	0	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
11/11/2026	0	/
	0	/
	0	/
	#REF!	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
12/11/2026	Salade Armor (chou fleur et artichaud sauce aurore)	*Composition sauce :* ***Fromage blanc*** *, sauce tomate, échalotte, basilic, paprika doux, huile d'olive* Allergènes : Lait
	Boulettes de volaille à la sauce oignon et les herbes à la crème	Allergènes : Lait, soja
	Duo carotte BIO / pomme de terre LR	/
	Brie	Allergènes : Lait
	Fruit frais LOCAL	/
	0	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
13/11/2026	Velouté asperge	Allergènes : lait (crème)
	Filet de lieu MSC sauce provençale	Allergènes : Poisson Traces de : Mollusques, sulfites (olives)
	Duo riz / ratatouille BIO	*Composition ratatouille : courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivron, huile de colza, sel, poivre, amidon de maïs, sucre, arôme naturel d'épices*
	Petit fromage frais sucré	Allergènes : Lait
	Crumble aux pommes Maison	Allergènes : Gluten, Lait (beurre)
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 16 novembre 2026 **au** **vendredi 20 novembre 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	ORIENTALE			
Velouté d'haricots verts	Salade marocaine aux pois chiches	Velouté champignon	Fenouil râpées et pomme	Endives noix et croûtons
Sauté de porc LOCAL sauce moutarde	Tajine de poulet LR sauce aux épices douces	Daube de bœuf	Chili sin carne	Dos de Merlu MSC sauce aurore
Pommes de terre persillées	Duo Semoule / légumes de tajine	Duo Poêlée de légumes / pommes de terre rondes BIO		Coquillette BIO
Fromage à tartiner	Velouté aux fruits	Edam BIO	Petit fromage frais sucré	Emmental
Fruit de saison	Fruit du jour	Fruit du jour	Brownie + crème anglaise	Compote pomme passion
		Gouter Yaourt LOCAL sucré Pain au lait + dosette de miel Fuit de saison		

Produit issu de l'agriculture biologique — MSC — Label — AOP — HVE — Recette végétarienne — Produit local — Manipulation

N° version : 1 Créé le :07/10/2026 Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
16/11/2026	Velouté d'haricots verts	Allergènes : lait (crème)
	Sauté de porc LOCAL sauce moutarde	Allergènes : Moutarde, Sulfites
	Pommes de terre persillées	/
	Fromage à tartiner	Allergènes : Lait
	Fruit de saison	/
	0	
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
17/11/2026	Salade marocaine aux pois chiches	*Composition : Pois chiches, concombre, tomate,* ***raisins secs*** *, epices* ***raz el hanout*** *, menthe, sauce salade (* ***sulfites, soja, lait*** *)* Allergènes : Sulfites, soja, lait Traces de : Moutarde, Gluten, Céleri (Raz El Hanout) traces de : arachides, fruits à coque, Gluten, sésame, sulfites, soja (raisins secs)
	Tajine de poulet LR sauce aux épices douces	*Epices douces = Poivre,* ***muscade*** *, canelle, girofle* Allergènes : Lait Muscade avec traces de : gluten, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite
	Duo Semoule / légumes de tajine	*Composition légumes : carottes, courgettes, aubergines, oignons, poivrons, pois chiches,* ***abricots moelleux (SULFITES),*** *raisins secs, huile d'olive et tournesol, sucre, purée de tomate, ail et divers épices.* Allergènes : Gluten (semoule), Anhydride sulfureux et sulfite Traces de : /
	Velouté aux fruits	Allergènes : Lait
	Fruit du jour	/
	0	
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
18/11/2026	Velouté champignon	Allergènes : Lait
	Daube de bœuf	Allergènes : /
	Duo Poêlée de légumes / pommes de terre rondes BIO	*Composition poêlée de légumes : haricots verts, petits pois, chou romanesco, pois croquant*
	Edam BIO	Allergènes : Lait
	Fruit du jour	
	Gouter Yaourt LOCAL sucré Pain au lait + dosette de miel Fuit de saison	Allergènes :Lait (yaourt) Œufs, gluten, lait (pain au lait) Traces de : /
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
19/11/2026	Fenouil râpées et pomme	Allergènes : Moutarde Traces de : Sulfites
	Chili sin carne	*Composition : haricots rouges et maïs avec une sauce chili composée de : sauce tomate, poivron tricolore, oignons, ail, origan, poudre de chili et* ***cumin*** Allergènes : Moutarde Présence de cumin contenant des traces de : arachides, céleri, gluten, sésame, lait, moutarde, sulfite
	0	/
	Petit fromage frais sucré	Allergènes : Lait
	Brownie + crème anglaise	Allergènes : Gluten, Œufs, Lait (Brownie) Lait (crème anglaise) Traces de : Soja, fruits à coque, lupin (Brownie)
	0	
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
20/11/2026	Endives noix et croûtons	Allergènes : Fruits à coque, Gluten Croûtons avec traces de : soja, lait, fruits à coque, sésame
	Dos de Merlu MSC sauce aurore	*Composition sauce :* ***lait*** *, oignons, tomate concentrée, fumet de poisson* Allergènes : Poisson, Lait
	Coquillette BIO	Allergènes : Gluten
	Emmental	Allergènes : Lait
	Compote pomme passion	/
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 23 novembre 2026 **au** **vendredi 27 novembre 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé BIO aux olives	Potage cultivateur	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves à la vinaigrette	Céleri râpé sauce fromage blanc
Filet de poulet LR	Sauté de veau BIO sauce basquaise	Lasagne de légumes VEGE	Sauté d'agneau sauce marengo	Colin MSC pané
Fondue de poireaux	Haricots blancs à la tomate	Laitue vinaigrette	Purée pommes de terre BIO	Cubes de potirons et Pommes de terre cube persillées
Coulommiers BIO	Edam BIO	Petit fromage frais sucré	Saint-Paulin	Gouda
Fruit du jour	Salade de fruits	Crème dessert parfum chocolat	Fruit du jour	Gâteau aux pommes Maison
		Gouter Fruit du jour Quatre quart Maison Lait chocolaté		

Produit issu de l'agriculture biologique — MSC — Label Rouge — AOP — HVE — Recette — Produit — Manipulation

N° version : 1 Créé le :07/10/2026 Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
23/11/2026	Salade de blé BIO aux olives	Allergènes : Gluten, Moutarde Traces de : Sulfites
	Filet de poulet LR	/
	Fondue de poireaux	Allergènes : Lait Présence de muscade avec traces de : arachides, fruits à coque, Gluten, sésame, sulfites, soja
	Coulommiers BIO	Allergènes : Lait
	Fruit du jour	/
	0	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
24/11/2026	Potage cultivateur	Allergènes : Céleri, lait
	Sauté de veau BIO sauce basquaise	/
	Haricots blancs à la tomate	/
	Edam BIO	Allergènes : Lait
	Salade de fruits	composition : orange, ananas, pastèque, raisin
	0	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
25/11/2026	Oeuf dur mayonnaise	Allergènes : Moutarde Traces de : Sulfites
	Lasagne de légumes VEGE	*Composition :* ***semoule de BLE****, tomate, oignon, carotte, lentilles vertes, champignons,* ***emmental****, amidon de mais,* ***boulgour****,* ***lait entier****,* ***céleri rave*** *(1%), huile de colza et de tournesol, sel, basilic, ail,* ***Oeuf****,* ***beurre****, thym, poivre, origan, paprika* Allergènes : Gluten, Œufs, Lait, Céleri Traces de : Arachides, sulfite, lupin, mollusque, céleri, crustacé, sésame, moutarde, fruits à coque
	Laitue vinaigrette	Allergènes : Moutarde Traces de : Sulfites
	Petit fromage frais sucré	Allergènes : Lait
	Crème dessert parfum chocolat	Allergènes : Lait, soja
	Gouter Fruit du jour Quatre quart Maison Lait chocolaté	Allergènes : Gluten, Oeufs, Lait (Quatre quart) Lait (brique chocolat)
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
26/11/2026	Betteraves à la vinaigrette	Allergènes : Moutarde Traces de : Sulfites
	Sauté d'agneau sauce marengo	/
	Purée pommes de terre BIO	Allergènes : Lait
	Saint-Paulin	Allergènes : Lait
	Fruit du jour	/
	0	
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
27/11/2026	Céleri râpé sauce fromage blanc	Allergènes : Céleri, Lait, Moutarde Traces de : Sulfites
	Colin MSC pané	Allergènes : Gluten, Poisson Traces de : Œufs, lait, mollusque
	Cubes de potirons et Pommes de terre cube persillées	/
	Gouda	Allergènes : Lait
	Gâteau aux pommes Maison	Allergènes : Gluten, Oeufs Trace de : /
	0	/

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 30 novembre 2026 **au** **vendredi 4 décembre 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pépinette façon taboulé	Macédoine mayonnaise	Potage potiron	Salade de pomme de terre	Coleslaw
Crêpe à l'emmental	Rôti de porc sauce brune	Spaghetti BIO à la carbonara au jambon de volaille	Emincé de poulet BIO sauce estragon	Cubes de colin MSC sauce aigre douce
Champignons émincés sauce bulgare	Pennes aux petits legumes		Petits pois aux oignons	Brocolis BIO persillés et Riz
Velouté aux fruits	Camembert de Normandie AOP	Tomme du Ramier	Fromage à tartiner	Mimolette BIO
Fruit du Jour BIO	Fruit du jour	Fruit du Jour	Paris Brest	Crème dessert vanille
		Gouter Gâteau au chocolat Maison Petits suisse aux fruits Fruit du jour		

Produit issu de l'agriculture biologique — MSC — Label Rouge — AOP — HVE — Recette — Produit — Manipulation

N° version : 1 Créé le :07/10/2026 Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
30/11/2026	Salade de pépinette façon taboulé	*Composition : pépinettes (pâtes), maïs, tomate, concombre, jus de citron,* ***mayonnaise*** *avec* ***vinaigrett*** *e* Allergènes : Gluten, Oeuf, Moutarde, Sulfite Traces de : /
	Crêpe à l'emmental	Allergènes : Gluten, Œuf, Lait
	Champignons émincés sauce bulgare	Allergènes : Lait
	Velouté aux fruits	Allergènes : Lait
	Fruit du Jour BIO	/
	0	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
01/12/2026	Macédoine mayonnaise	Allergènes : Oeuf Traces de : Moutarde
	Rôti de porc sauce brune	/
	Pennes aux petits legumes	Allergènes : Gluten (penne), Céleri (légumes)
	Camembert de Normandie AOP	Allergènes : Lait
	Fruit du jour	/
	0	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
02/12/2026	Potage potiron	Allergènes : Lait
	Spaghetti BIO à la carbonara au jambon de volaille	Allergènes : Gluten, lait
	0	
	Tomme du Ramier	Allergènes : Lait
	Fruit du Jour	/
	Gouter Gâteau au chocolat Maison Petits suisse aux fruits Fruit du jour	Allergènes gâteau : Gluten, lait, oeufs, soja, gâteau avec traces de : Fruits à coque, lait allergènes petit suisse : lait /
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
03/12/2026	Salade de pomme de terre	Allergènes : Moutarde Traces de : Sulfites
	Emincé de poulet BIO sauce estragon	Allergènes : Lait
	Petits pois aux oignons	/
	Fromage à tartiner	Allergènes : Lait
	Paris Brest	Allergènes : Gluten, Œuf, soja, lait, fruits à coque Traces de : /
	0	
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
04/12/2026	Coleslaw	Allergènes : Oeuf Traces de : Moutarde
	Cubes de colin MSC sauce aigre douce	Allergènes : Poisson, lait Traces de : Gluten
	Brocolis BIO persillés et Riz	/
	Mimolette BIO	Allergènes : Lait
	Crème dessert vanille	Allergènes : Lait
	0	/

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 7 décembre 2026 **au** **vendredi 11 décembre 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carotte râpée BIO vinaigrette	Potage 3 légumes	Salade de pâtes au thon MSC	Chou blanc BIO vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Sauté de porc LOCAL sauce mexicaine	Rôti de veau sauce aux oignons	Filet de poulet LR au jus	Crumble de légumes Mozzarella VEGE	Brandade de Morue MSC
Poivrons façon piperade et Farfalles BIO	Pommes de terre persillées	Haricots verts persillés BIO	Patate douce persillée	Salade batavia vinaigrette maison
Petit fromage frais sucré	Gouda BIO	Yaourt LOCAL sucré	Brie	Cantal AOP
Cake marbré MAISON	Fruit du jour	Eclair au chocolat	Semoule au lait	Fruit du jour
		Gouter Baguette LOCAL Croc' lait Compote Pomme Pêche allégée		

Produit issu de l'agriculture biologique — MSC — Label Rouge — AOP — HVE — Recette — Produit — Manipulation

N° version : 1 Créé le :07/10/2026 Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
07/12/2026	Carotte râpée BIO vinaigrette	Allergènes : Moutarde Traces de : Sulfites
	Sauté de porc LOCAL sauce mexicaine	Allergènes : Sésame Traces de : /
	Poivrons façon piperade et Farfalles BIO	Allergènes : Gluten
	Petit fromage frais sucré	Allergènes : lait
	Cake marbré MAISON	Allergènes : Gluten, Oeufs, Lait Trace de : /
	0	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
08/12/2026	Potage 3 légumes	Trace de : lait
	Rôti de veau sauce aux oignons	Allergènes : lait
	Pommes de terre persillées	/
	Gouda BIO	Allergènes : lait
	Fruit du jour	/
	0	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
09/12/2026	Salade de pâtes au thon MSC	Allergènes : Gluten, Poisson, Moutarde Traces de : Sulfites
	Filet de poulet LR au jus	Allergènes : lait
	Haricots verts persillés BIO	Allergènes : /
	Yaourt LOCAL sucré	Allergènes : lait
	Eclair au chocolat	Allergènes : Gluten, Œufs, lait, soja Traces de : /
	Gouter Baguette LOCAL Croc' lait Compote Pomme Pêche allégée	Allergènes : Gluten (pain) Lait (croc'lait) Traces de : /
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
10/12/2026	Chou blanc BIO vinaigrette	Allergènes : Moutarde Traces de : Sulfites
	Crumble de légumes Mozzarella VEGE	*Composition : Butternut, carotte,* ***cèleri rave*** *, oignon, persil, poireau, thym sel,* ***mozzarella*** *, base crumble (* ***beurre*** *, farine, sel)* Allergènes : Céleri, Lait, Gluten Traces de : /
	Patate douce persillée	/
	Brie	Allergènes : lait
	Semoule au lait	Allergènes : Lait, Gluten Traces de : /
	0	
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
11/12/2026	Betteraves vinaigrette	Allergènes : Moutarde Traces de : Sulfites
	Brandade de Morue MSC	Allergènes : Poisson, lait Traces de : Sulfites, Gluten, Œufs, crustacés, mollusques, arachides, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin
	Salade batavia vinaigrette maison	Allergènes : Moutarde Traces de : Sulfites
	Cantal AOP	Allergènes : lait
	Fruit du jour	/
	0	/

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 14 décembre 2026 **au** **vendredi 18 décembre 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Poireaux vinaigrette	Salade de pâtes	Soupe à l'oignons et ses croûtons	Cake au saumon sauce ciboulette	Taboulé à l'orientale
Rôti de porc LR	Moussaka Végé	Boeuf bourguignon	Sauté de poularde sauce aux champignons	Filet d'églefin MSC sauce au beurre
Gratin de macaronis BIO	Salade Batavia BIO et vinaigrette Maison	Tagliatelle et carottes/champignons persillés	Pommes duchesses	Gratin de brocolis BIO et pépinettes
Velouté aux fruits	Coulommiers BIO	Tomme du Ramier	Bûchette de chèvre	Mimolette
Fruit du jour	Tarte aux pommes	Fruit BIO du jour	Bûche de Noel au chocolat	Poire
		Goûter : Gâteau au chocolat Maison velouté aux fruits Fruit du jour	**Goûter de Noel** Muffin cacao Maison Clémentine Briquette de lait chocolaté Père Noel au chocolat	

Produit issu de l'agriculture biologique — MSC — Label Rouge — AOP — HVE — Recette — Produit — Manipulation

N° version : 1 Créé le :07/10/2026 Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
14/12/2026	Poireaux vinaigrette	Allergènes : Moutarde Traces de : Sulfites
	Rôti de porc LR	/
	Gratin de macaronis BIO	Allergènes : Lait, Gluten Traces de : /
	Velouté aux fruits	Allergènes : lait
	Fruit du jour	/
		/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
15/12/2026	Salade de pâtes	*Composition : **Penne** (pâtes), tomate, huile, vinaigre* Allergènes : Gluten Traces de : /
	Moussaka Végé	Allergènes : Gluten, lait, céleri Traces de : Crustacés, Fruit à coque, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame
	Salade Batavia BIO et vinaigrette Maison	Allergènes : Moutarde Traces de : Sulfites
	Coulommiers BIO	Allergènes : lait
	Tarte aux pommes	Allergènes : Gluten Traces de : /
	0	/
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
16/12/2026	Soupe à l'oignons et ses croûtons	Allergènes : Gluten, Lait croûton avec traces de : soja, lait, fruits à coque, graine de sésame
	Tagliatelle et carottes/champignons persillés	Allergènes : Gluten Traces de : /
	Tomme du Ramier	Allergènes : lait
	Fruit BIO du jour	/
	Goûter : Gâteau au chocolat Maison velouté aux fruits Fruit du jour	Gâteau choco : Allergènes : Gluten, lait, oeufs, soja, Traces de : Fruits à coque, lait Velouté allergènes : Lait
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
17/12/2026	Cake au saumon sauce ciboulette	Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Poisson, *moutarde (sauce)* Traces de : *Sulfite (sauce)*
	Sauté de poularde sauce aux champignons	/
	Pommes duchesses	/
	Bûchette de chèvre	Allergènes : lait
	Bûche de Noel au chocolat	Allergènes : lait, Oeuf, Soja, Gluten Traces de : Fruits à coque, arachides, sésame
	Goûter de Noel Muffin cacao Maison Clémentine Briquette de lait chocolaté Père Noel au chocolat	Muffin cacao maison allergènes : Gluten, Oeufs, Lait Briquette lait : lait Père noel chocolat : Soja, Lait avec traces de : arachides, fruits à coque
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
18/12/2026	Taboulé à l'orientale	*Composition : **Semoule** , tomate, concombre, mais, **raisins secs** , épices **ras el hanout** , vinaigrette (**moutarde**), jus de citron* Allergènes : Gluten, Moutarde Traces de : Sulfites, Gluten, Céleri Raisins secs traces de : arachides, fruits à coque, Gluten, sésame, sulfites, soja
	Filet d'églefin MSC sauce au beurre	Allergènes : Poisson, lait
	Gratin de brocolis BIO et pépinettes	Allergènes : Lait, Gluten
	Mimolette	Allergènes : lait
	Poire	/
	0	/

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 21 décembre 2026 **au** **vendredi 25 décembre 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade arlequin	Chou chinois coriandre et citronnelle	Potage Poireaux	Terrine de poisson sauce ciboulette	
Sauté de veau sauce basquaise	Riz cantonnais oeufs VEGE	Spaghetti bolognaise boeuf BIO	Aiguillettes de poulet sauce suprême aux marrons et champignons	
Duo blé doré / ratatouille BIO			Gratin butternut et pommes de terre	
Fromage à tartiner	Emmental BIO	Velouté aux fruits	Bûchette de fromage	
Fruit du jour	Rocher coco	Fruit du jour	Bûche noël chocolat	
Goûter Fromage blanc sucré Compote Pomme Pêche Madeleine	**Goûter** Lait Chocolaté Fruit Frais Pain LOCAL + confiture abricot	**Goûter** Carré croc lait Salade de Fruits Pain LOCAL	**Goûter** Velouté aux fruits Muffin MAISON Clémentine	

Produit issu de l'agriculture biologique — MSC — Label Rouge — AOP — HVE — Recette — Produit — Manipulation

N° version : 1 Créé le :07/10/2026 Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
21/12/2026	Salade arlequin	Allergènes : Moutarde Traces de : Sulfites
	Sauté de veau sauce basquaise	/
	Duo blé doré / ratatouille BIO	Allergènes : Gluten
	Fromage à tartiner	Allergènes : Lait
	Fruit du jour	/
	Goûter	Fromage blanc : allergène Lait Madeleine : allergènes Gluten, œuf et traces de soja, fruits à coque, lait Compote pomme pêche : /
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
22/12/2026	Chou chinois coriandre et citronnelle	Allergènes : Moutarde Traces de : Sulfites
	Riz cantonnais oeufs VEGE	Allergènes : Oeuf Traces de : /
	Emmental BIO	Allergènes : Lait
	Rocher coco	Allergènes : Oeuf Traces de : Traces de : Sulfites, Gluten, Œufs, crustacés, mollusques, arachides, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin
	Goûter Lait Chocolaté Fruit Frais Pain LOCAL + confiture abricot	 Allergène Lait chocolaté : lait Allérgène pain : Gluten
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
23/12/2026	Potage Poireaux	Allergènes : Lait
	Spaghetti bolognaise boeuf BIO	Allergènes : Gluten
	0	/
	Velouté aux fruits	Allergènes : Lait
	Fruit du jour	/
	Goûter Carré croc lait Salade de Fruits Pain LOCAL	 Allergènes croc lait : lait Allergènes pain : Gluten /
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
24/12/2026	Terrine de poisson sauce ciboulette	Allergènes : Crustacés, œufs, poisson, lait, moutarde, mollusque Traces de : Gluten, sésame
	Aiguillettes de poulet sauce suprême aux marrons et champignons	Allergènes : Lait Traces de : Fruits à coque
	Gratin butternut et pommes de terre	Allergènes : Lait
	Bûchette de fromage	Allergènes : Lait
	Bûche noël chocolat	allergènes à transmettre
	Goûter Velouté aux fruits Muffin MAISON Clémentine	 Allergène velouté aux fruits : lait Allergènes Muffin maison : Allergènes : Gluten, Oeufs, Lait
Date du menu	**Menu**	**Allergènes**
25/12/2026	0	/
	0	/
	0	/
	0	/
	0	/
	0	/