



MENUS

Du 03 au 07 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Epinards à la crème (lait) Pâtes* à la citronnelle et filet de poulet</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Betteraves à l'Aneth et citron vert</p> <p>Chou frisé au cumin, Pomme de terre et poisson du jour* à l'Oseille</p> <p>Bleu d'Auvergne</p> <p>Compote Pomme Fleur d'oranger</p>	<p>Courge muscade aux herbes de provence, riz et lentilles vertes au jus de coco</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Pomme de terre Menthe Cébettes</p> <p>Fricassée de Brocolis, Quinoa à la crème d'ail (lait) et poisson du jour*</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote Pomme Poire Verveine</p>	<p>Chorba de légumes</p> <p>Couscous (Carottes, navets aux 4 épices) Semoule* au Ras el-hanout et Filet de bœuf</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Ananas</p>

Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO

Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française



MENUS

Du 10 au 14 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Courge butternut et Rutabaga, Pommes de terre et poisson du jour* à la crème de fenouil (lait)</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>FERIE</p>	<p>Velouté de panais (PDT et lait végétal)</p> <p>Poireaux et Epinards à l'huile d'olive</p> <p>Boulgour* au bouillon de légumes et</p> <p>Filet de Poulet au citron</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Blanquette de veau (lait) (Carottes, champignons, crème fraîche (lait) et riz)</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme Banane</p>	<p>Salade des Antilles (Chayottes, gingembre, citronnelle)</p> <p>Chou chinois braisé, pâtes* au curry et pois chiches au paprika fumé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Pomelo Vanille</p>

Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française



MENUS

Du 17 au 21 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou-fleur au parmesan (lait), pâtes* à l'huile d'olive et lentilles corail aux agrumes (orange, pamplemousse, citron)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Coing</p>	<p>Salade de pois chiches au cumin</p> <p>Boeuf bourguignon (carotte, jus de raisin, oignons, herbes de Provence) et purée de pommes de terre</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de betteraves rouges (ciboulette et balsamique), riz pilaf et poisson du jour*</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz, avocats et radis</p> <p>Epinards à l'ail, polenta crémeuse (lait) et poulet aux champignons</p> <p>Petit Suisse Fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de légumes de Mamie (chou Bruxelles, blettes, carottes et pommes de terre)</p> <p>Courge bleue de Hongrie, Risotto de sarrasin à la crème végétale Poisson du jour* à la verveine</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Compote Pomme raisin</p>

 Bio (en vert non gras)

 Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO

 Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française



MENUS
Du 23 au 27 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
THANKSGIVING				
Salade de pâtes* (radis, fenouil, échalote)	Minestrone végétarien (carottes, haricots rouges, poireaux, céleri branche*) pâtes* au bouillon	Epinards au Bleu d'Auvergne (lait) pommes de terre à l'huile d'olive et Bœuf aux olives vertes	Cake à la patate douce (lait et œuf) Chou vert lisse à la moutarde à l'ancienne* Blé* sauté et Filet de dinde au thym citronné	Velouté de brocolis au citron vert Courge façon Vichy (persil) et Boulgour* au bouillon et Poisson du jour* au romarin
Fondue de poireaux à la crème (lait), Riz au persil et Poisson du jour*	Mimolette	Fromage blanc nature	Coulommiers	Yaourt nature
Petit Suisse	Compote Pomme Orange	Fruit de saison	Compote Pomme Ananas vanille	Compote Pomme Banane réglisse
Fruit de saison				

 Bio (en vert non gras)

 Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO

 Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

Allergènes													
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde