

Menu avec plan alimentaire général NOV - DEC 25
Menu semaine n°47 du Lundi 17 novembre 2025 au Vendredi 19 décembre 2025

Déjeuner

Lundi 17/11	Mardi 18/11	Mercredi 19/11	Jeudi 20/11	Vendredi 21/11	Samedi	Dimanche
Salade de pâtes aux poivrons GLUTEN, MOUTARDE, SULFITES      Poireaux mimosa MOUTARDE, OEUFS, SULFITES   Cordon bleu GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA Nuggets de poisson POISSON	Bol de salade MOUTARDE, SULFITES   Carottes râpées et maïs MOUTARDE, SULFITES   Pomelos rose   Omelette au fromage maison LAIT (LACTOSE), OEUFS   Semoule de couscous GLUTEN	Salade piémontaise MOUTARDE, OEUFS, SULFITES   Pois chiche à l'oriental SULFITES   Merguez Filet de hoki POISSON	Carottes râpées et maïs MOUTARDE, SULFITES   Salade batavia MOUTARDE, SULFITES   Cuisse de poulet rôti Brochette aux deux poissons GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON	Crêpe Emmental GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUFS   Salade Marocaine   Emincé de boeuf Stroganoff LAIT (LACTOSE)		

 Indication géographique protégée  Haute valeur environnementale  Label Rouge  Appellation d'origine protégée  Région ultra-périphérique

Menu avec plan alimentaire général NOV - DEC 25
Menu semaine n°47 du Lundi 17 novembre 2025 au Vendredi 19 décembre 2025

Déjeuner

Lundi 24/11	Mardi 25/11	Mercredi 26/11	Jeudi 27/11	Vendredi 28/11	Samedi	Dimanche
Carottes râpées et maïs MOUTARDE, SULFITES  Salade laitue MOUTARDE, SULFITES  Côte de porc charcutière GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES Dos de colin sauce provençale POISSON Tajine de légumes d'hiver MOUTARDE  Semoule de couscous GLUTEN Tajine de légumes d'hiver MOUTARDE  Carré frais LAIT (LACTOSE) Camembert LAIT (LACTOSE) Liégeois LAIT (LACTOSE)  Pomme granny 	Pizza aux fromages GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Salade de lentilles MOUTARDE  Carottes râpées MOUTARDE, SULFITES  Cuisse de poulet au curry CÉLERI, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES Colombo de poisson POISSON Omelette nature LAIT (LACTOSE), OEUFS  Riz Arlequin CÉLERI, LAIT (LACTOSE) Carottes persillées LAIT (LACTOSE)  Fromage frais LAIT (LACTOSE) Yaourt aux fruits LAIT (LACTOSE) Compote de poire Banane 	Haricots verts à l'échalote MOUTARDE, SULFITES Betterave MOUTARDE, SULFITES  Bol de salade MOUTARDE, SULFITES  Steak haché sauce au poivre vert LAIT (LACTOSE) Dos de cabillaud POISSON Flan de brocolis LAIT (LACTOSE), OEUFS  Penne GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Brocolis LAIT (LACTOSE) Edam LAIT (LACTOSE) Velouté fruit bio LAIT (LACTOSE) Pomme rouge Orange 	Salade batavia MOUTARDE, SULFITES  Salade de fenouil aux raisins LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES Concombre et maïs MOUTARDE, SULFITES  Boeuf bourguignon GLUTEN, SULFITES  Dos de colin POISSON Omelette nature LAIT (LACTOSE), OEUFS  Frites Choux fleurs LAIT (LACTOSE) Kiri LAIT (LACTOSE) Tomme blanche LAIT (LACTOSE)  Génoise GLUTEN, OEUFS  Poire Guyot 	Salade Waldorf CÉLERI, FRUITS A COQUE, MOUTARDE, OEUFS, SULFITES     Salade de pois chiches MOUTARDE, SULFITES    Salade batavia MOUTARDE, SULFITES    Potage de légumes     Filet de colin meunière GLUTEN, POISSON Galette de pois chiches aux légumes GLUTEN    Pommes boulangères LAIT (LACTOSE) Julienne de légumes CÉLERI, LAIT (LACTOSE) Fourme d'Ambert LAIT (LACTOSE)  Fromage frais aux fruits LAIT (LACTOSE) Pomme golden   		

 Label Rouge  Haute valeur environnementale  Agriculture Biologique  Région ultra-périphérique  Indication géographique protégée

Menu avec plan alimentaire général NOV - DEC 25
Menu semaine n°47 du Lundi 17 novembre 2025 au Vendredi 19 décembre 2025

Déjeuner

Lundi 01/12	Mardi 02/12	Mercredi 03/12	Jeudi 04/12	Vendredi 05/12	Samedi	Dimanche
Surimi macédoine MOUTARDE, OEUFS, POISSON, SULFITES  Betterave MOUTARDE, SULFITES  Oeufs durs gratinés curry et cumin GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUFS  Dos de colin sauce armoricaine CRUSTACÉS, CÉLERİ, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON  Pommes vapeur LAIT (LACTOSE) 	Bol de salade noix FRUITS A COQUE, MOUTARDE, SULFITES  Carottes râpées à l'échalote MOUTARDE, SULFITES  Blanquette de veau CÉLERİ, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SULFITES  Blanquette de poissons CÉLERİ, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON, SULFITES  Galette de pois chiches aux légumes GLUTEN  Riz aux petits légumes CÉLERİ	Poireaux mimosa MOUTARDE, OEUFS, SULFITES  Salade oeufs et pommes de terre MOUTARDE, OEUFS, SULFITES  Bol de salade MOUTARDE, SULFITES  Escalope viennoise GLUTEN, OEUFS  Beignets de calamar GLUTEN, MOLLUSQUES	Salade verte croûtons emmental GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE  Salade d'envives mimolette FRUITS A COQUE, MOUTARDE, SULFITES  Palette à la diable LAIT (LACTOSE)  Dos de cabillaud à la moutarde MOUTARDE, POISSON, SULFITES	Betterave à la gauloise MOUTARDE, SULFITES  Maïs MOUTARDE, SULFITES  Salade laitue MOUTARDE, SULFITES  Brochette de volaille Ménez-Hom CÉLERİ, LAIT (LACTOSE)		
Printanière de légumes LAIT (LACTOSE)	Brie LAIT (LACTOSE)	Edam LAIT (LACTOSE)	Pané au fromage LAIT (LACTOSE)	Omelette nature LAIT (LACTOSE), OEUFS  Lentilles cuisinées LAIT (LACTOSE)  Carottes persillées LAIT (LACTOSE)  Bûche lait de mélange LAIT (LACTOSE)	Gratin de pâtes au brocolis GLUTEN, LAIT (LACTOSE)  Penne GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	
Livarot LAIT (LACTOSE) 	Emmental LAIT (LACTOSE)	Petits suisses LAIT (LACTOSE)	Banane  Poire conférence 	Saint Paulin LAIT (LACTOSE)	Brocolis LAIT (LACTOSE)	
Compote de poire	Entremet à la vanille LAIT (LACTOSE)	Far breton maison GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUFS  Orange 	Pomme golden 	Petit moulé ail et fines herbes LAIT (LACTOSE)	Yaourt nature LAIT (LACTOSE)	
Clémentines	Pomme bicolor     					

Ecolabel pêche durable  Haute valeur environnementale  Agriculture Biologique  Appellation d'origine protégée  Appellation d'origine protégée 

Menu avec plan alimentaire général NOV - DEC 25
Menu semaine n°47 du Lundi 17 novembre 2025 au Vendredi 19 décembre 2025

Déjeuner

Lundi 08/12	Mardi 09/12	Mercredi 10/12	Jeudi 11/12	Vendredi 12/12	Samedi	Dimanche
Macédoine mayonnaise MOUTARDE, OEUFS, SULFITES Betterave MOUTARDE, SULFITES     Poulet rôti aux herbes Filet de cabillaud Tajmahal GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, POISSON    Croque fromage maison GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Riz aux petits légumes CÉLERI Brocolis persillade LAIT (LACTOSE) Cantadou ail et fines herbes LAIT (LACTOSE) Petits suisses LAIT (LACTOSE) Pomme     Poire conférence  	Carottes râpées et maïs MOUTARDE, SULFITES  Salade batavia MOUTARDE, SULFITES  Boeuf façon Marengo GLUTEN, LAIT (LACTOSE)  Dos de colin sauce au citron LAIT (LACTOSE), POISSON, SULFITES Enchiladas mexicaines GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SÉSAME Blé GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Salsifis persillade LAIT (LACTOSE) Munster LAIT (LACTOSE)  Emmental LAIT (LACTOSE) Entremet au chocolat LAIT (LACTOSE)	Pizza aux fromages GLUTEN, LAIT (LACTOSE)  Rillettes de sardines LAIT (LACTOSE), POISSON, SULFITES Bol de salade MOUTARDE, SULFITES  Trio de chipolata CARRY poisson POISSON Flan de chou fleur LAIT (LACTOSE), OEUFS  Penne GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Choux fleurs persillé LAIT (LACTOSE) Pyrénée LAIT (LACTOSE) Velouté fruit bio LAIT (LACTOSE) Pomme bicolore     Clémentines	Concombre et maïs MOUTARDE, SULFITES  Salade sauce César INT GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, POISSON, SULFITES Crépinettes sauce forestière LAIT (LACTOSE), SULFITES Calamars à l'armoricaine CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOLLUSQUES, POISSON Dahl de lentilles vertes MOUTARDE Lentilles cuisinées LAIT (LACTOSE)  Duo de carottes à la crème LAIT (LACTOSE) Camembert LAIT (LACTOSE) Fromage frais LAIT (LACTOSE) Eclair au chocolat GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUFS, SOJA Kiwi	Céleri rémoulade à l'ancienne CÉLERI, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUFS, SULFITES Betteraves aux oignons MOUTARDE, SULFITES  Bol de salade MOUTARDE, SULFITES  Potage de carottes LAIT (LACTOSE)  Omelette nature LAIT (LACTOSE), OEUFS Filet de hoki POISSON Frites Fenouil braisé LAIT (LACTOSE) Kiri LAIT (LACTOSE) Yaourt nature LAIT (LACTOSE) Compote de pommes 		

Haute valeur environnementale  Appellation d'origine protégée  Indication géographique protégée  Appellation d'origine protégée 

Menu avec plan alimentaire général NOV - DEC 25
Menu semaine n°47 du Lundi 17 novembre 2025 au Vendredi 19 décembre 2025

Déjeuner

Lundi 15/12	Mardi 16/12	Mercredi 17/12	Jeudi 18/12	Vendredi 19/12	Samedi	Dimanche
<p>Salade de lentilles MOUTARDE </p> <p>Salade Marocaine </p> <p>Escalope viennoise GLUTEN, OEUFS </p> <p>Beignets de calamar GLUTEN, MOLLUSQUES</p> <p>Frittata aux légumes d'hiver OEUFS  Tagliatelles GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p> <p>Julienne de légumes CÉLERİ, LAIT (LACTOSE)</p> <p>Vache qui rit LAIT (LACTOSE)</p> <p>Fromage blanc aux fruits rouges LAIT (LACTOSE) </p> <p>Ananas en tranche au sirop</p> <p>Orange </p>	<p>Suggestion du chef</p> <p>Suggestion du chef</p>	<p>Feuilleté au fromage GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p> <p>Brocoli vinaigrette MOUTARDE, SULFITES</p> <p>Paupiettes de veau sauce forestière LAIT (LACTOSE), SULFITES</p> <p>Dos de cabillaud POISSON</p> <p>Pâtes bolognaises aux lentilles GLUTEN  Spaghettis GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p> <p>Chou romanesco LAIT (LACTOSE)</p> <p>Camembert LAIT (LACTOSE)</p> <p>Petits suisses LAIT (LACTOSE)</p> <p>Pomme golden  Clémentines</p>	<p>Chou blanc mimolette LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES</p> <p>Bol de salade MOUTARDE, SULFITES </p> <p>Brochette de dinde</p> <p>Filet de hoki sauce mouclade GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOLLUSQUES, MOUTARDE, POISSON, SULFITES</p> <p>Curry de butternut et lentilles FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES</p> <p>Lentilles cuisinées LAIT (LACTOSE) </p> <p>Butternet rôti </p> <p>Fromage frais LAIT (LACTOSE)</p> <p>Comté LAIT (LACTOSE) </p> <p>Génoise GLUTEN, OEUFS </p> <p>Pomme bicolore </p>	<p>Oeufs durs et macédoine de légumes MOUTARDE, OEUFS, SULFITES</p> <p>Poireau vinaigrette MOUTARDE </p> <p>Bol de salade MOUTARDE, SULFITES </p> <p>Emincé de boeuf Stroganoff LAIT (LACTOSE)</p> <p>Brandade de morue parmentière LAIT (LACTOSE), POISSON, SULFITES </p> <p>Falafel GLUTEN </p> <p>Blé aux petits légumes CÉLERİ, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p> <p>Salade batavia MOUTARDE, SULFITES </p> <p>Mimolette LAIT (LACTOSE) </p> <p>Yaourt aux fruits LAIT (LACTOSE)</p> <p>Kiwi</p> <p>Poire conférence </p>		

 Haute valeur environnementale  Label Rouge  Agriculture Biologique  Produit en Île-de-France  Appellation d'origine protégée  Haute valeur environnementale