

Menus du 2 novembre
au 18 décembre 2026

Légende :



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Novembre	06/11/26	Salade verte et vinaigrette	Pizza au fromage (Découpe)	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette	Macédoine de légumes BIO mayonnaise	Potage de potimarron
	au	Lasagnes au boeuf	Emincé de cuisse de poulet sauce aux oignons Petits pois CE2 et carottes HVE (locales)	Rôti de porc* (issu de porc LR) sauce curcuma Semoule BIO	Coquillettes BIO sauce napolitaine et emmental râpé BIO	Beignet de calamars à la romaine Chou fleur CE2 béchamel
	02/11/26	Camembert BIO (Découpe)	Yaourt nature Bio	Tomme noire IGP (Découpe)	Cantal AOP (Découpe)	Vache qui rit BIO
		Crème dessert chocolat	Kiwi	Compote fraîche pommes BIO crème de marron	Banane BIO	Gâteau d'anniversaire poire - chocolat du chef (Découpe)
	13/11/26	Céleri râpé HVE (local) vinaigrette façon rémoulade	Salade verte et vinaigrette	<div>FÉRIÉ</div> <div>Jour de l'Armistice</div> <div></div>	Oeuf dur et mayonnaise	Taboulé (semoule bio)
	au	Tortellonis tomate mozzarella BIO sauce crème	Boudin blanc* IGP de Rethel (local) Purée de pommes de terre (locales) et potiron Caprice des Dieux (local) (Découpe)		Dos de colin d'alaska MSC sauce tomate Pâtes Casaresses (locales)	Rôti de dinde HVE sauce aux Herbes de Provence Haricots verts BIO ail et persil
	09/11/26	Fromage blanc sucré			Edam BIO (Découpe)	Cantal AOP (Découpe)
		Salade de fruits au sirop	Fruit de saison BIO		Pomme (locale)	Compote pomme banane
	20/11/26	Mélange de carotte HVE (locales) et chou râpé sauce mayonnaise Filet de colin MSC façon tajine Semoule BIO	Betteraves BIO vinaigrette Paupiette au veau sauce au paprika Brocolis et pommes de terre (locales) à la béchamel Yaourt brassé sucré (local)	Tarte au fromage (Découpe) Sauté de dinde sauce au cumin Carottes HVE (locales) Samos Clémentine	Velouté de potimarron Omelette BIO Petits pois CE2 au bouillon Gouda BIO (Découpe) Beignet chocolat noisette	Salade verte vinaigrette Saucisse de Toulouse* Pommes de terre rissolées Carré de Liguell Compote fraîche pommes Bio ananas
	16/11/26	Coulommiers (Découpe)				
		Fromage blanc sucré	Poire			
Décembre	27/11/26	Céleri râpé HVE (local) vinaigrette façon cocktail	Oeuf dur et mayonnaise	Taboulé (semoule BIO)	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette	<div>Bar à soupe</div> <div>Aide au Développement</div> <div>Velouté de potimarron aux 4 épices et croûtons</div> <div>Jambon blanc* (issu de porc LR) froid Coquillettes BIO Emmental BIO râpé Poire</div>
	au	Emincé de cuisse de poulet sauce chasseur Pommes noisettes	Chili sin carné (riz bio)	Filet de poisson pané MSC Chou fleur CE2 à la béchamel	Boulettes Ardennaises* (boeuf, porc, pommes de terre) (locales) Haricots beurres persillés	
	23/11/26	Tomme blanche BIO (locale) (Découpe)	Mimolette (Découpe)	St Nectaire AOP (Découpe)	Yaourt sucré Bio	
		Fruit de saison	Banane bio	Flan nappé caramel	Brownies (noix de pécan) (Découpe)	
	04/12/26	Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Pizza au fromage (Découpe)	Betteraves BIO vinaigrette	Céleri râpé HVE (local) vinaigrette	Salade verte et vinaigrette
	au	Filet de colin MSC sauce citron	Sauté de boeuf sauce façon Bourguignon Carottes rondelles HVE (locales)	Saucisse de Strasbourg* Mélange de lentilles Bio (locales) et carottes	Parmentier de butternut à l'égrainé végétal de pois BIO	Rôti de dinde HVE sauce tex Mex Riz BIO
	30/11/26	Haricots verts BIO persillés	Chanteneige BIO	Suisse fruité	Emmental (Découpe)	Camembert BIO (Découpe)
		Caprice des Dieux (local) (Découpe)	Clémentine	Kaki	Yaourt aromatisé	Compote fraîche pommes BIO biscuitée
	11/12/26	Pomme (locale)				
Décembre	11/12/26	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette	Rillettes de thon	Macédoine de légumes BIO vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Potage de petits pois CE2
	au	Filet de Colin MSC sauce tomate	Boudin blanc* IGP de Rethel (local) Purée de pommes de terre (locales) et potiron	Emincé de poulet sauce Napolitaine Haricots beurres persillés	Fusilis BIO à la bolognaise	CC Gratin de pommes de terre (locales) au fromage à tartiflette
	07/12/26	Semoule BIO	Cantal AOP (Découpe)	Suisse fruité	Emmental râpé	Gouda BIO (Découpe)
		Brie en pointe (Découpe)	Kiwi BIO	Gâteau d'anniversaire du chef à l'ananas (Découpe)	Orange BIO	Clémentine
		Crème dessert vanille (locale)				
Décembre	18/12/26	Mélange de carottes HVE locales et chou blanc vinaigrette	Lentilles Bio (locales) vinaigrette	Taboulé (semoule bio)	<div>Menu de Noël</div> <div></div>	Salade verte vinaigrette
	au	Sauté de porc* sauce moutarde	Filet de colin d'Alaska MSC sauce à l'orange Haricots verts BIO à l'ail	Cordon bleu de dinde FR Carottes HVE (locales)		Lasagne de légumes BIO
		Pommes de terre sautées	Edam (Découpe)	Yaourt aromatisé		Mimolette Bio (Découpe)
		Camembert BIO (Découpe)				Yaourt brassé sucré (local)
Décembre	14/12/26	Compote pomme passion	Fruit de saison Bio	Banane		

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."