

Menus du 3 novembre
au 19 décembre 2025

Légende :



Préparé par
nos Chefs

Produit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
NOVEMBRE 2025	du 3 au 7	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE NUGGETS DE BLÉ MÉLANGE DE PETITS POIS ET CAROTTES BRIE EN POINTE (à portionner) CAMEMBERT (à portionner) DONUTS	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE LASAGNE AU BOEUF SUISSE AROMATISÉ SUISSE SUCRÉ KWI POIRE	CÉLERI (local) RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE COLOMBO FUSILLIS BIO SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) EMMENTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) FILET DE HOKI SAUCE À L'OSEILLE SEMOULE BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) MIMOLETTE (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL CRÈME DESSERT VANILLE	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC* SAUCE DIABLE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE EDAM BIO (à portionner) GOUDA (à portionner) COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME PRUNEAU (sans sucre ajouté)
	du 10 au 14	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA-ÉPINARDS SAUCE CRÈME YAOURT BIO SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	FÉRIÉ 11 novembre Armistice 1918 	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CÉLERI (local) RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE BOULETTES AU VEAU SAUCE PAPRIKA RIZ BIO TOMME BLANCHE (à portionner) CARRÉ DE L'EST BIO (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON OEUF DUR ET MAYONNAISE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON SAINT PAULIN (à portionner) TOMME GRISE (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT 2ÈME CHOIX	CRÈME DUBARRY (chou-fleur) (à portionner) POISSON MEUNIÈRE ET CITRON PETITS POIS CHANTENEIGE BIO SAINT MORET BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POIRES (à portionner)
	du 17 au 21	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE RIZ BIO NIÇOIS FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE CHOU ROMANESCO AU FROMAGE BRIE EN POINTE (à portionner) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) POMME HVE (locale) FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	COLESLAW (chou blanc bio local) VINAIGRETTE SALADE VERTE ET VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON STROGNOFF POMMES DE TERRE SAUTÉES CANTAL AOP (à portionner) MONTCADI (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT LIÉGOIS VANILLE	MACÉDOINE ET MAYONNAISE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE LENTILLES ET CAROTTES EDAM BIO (à portionner) COMTÉ AOP (à portionner) BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)	PIZZA MARGHARITA (à portionner) FILET DE POULET SAUCE AU MIEL HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS KIRI VACHE QUI RIT COMPOTE POMME BIO ANANAS DU CHEF (à portionner)	CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE CAROTTES (locales) RÂPÉES VINAIGRETTE COUILLIETTES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)
	du 24 au 28	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE HARICOTS BEURRES VINAIGRETTE PANÉ DU FROMAGER PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CARRÉ DE L'EST BIO (à portionner) BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) SUISSE SUCRÉ SUISSE AROMATISÉ	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO TOMME GRISE (à portionner) SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME COING (sans sucre ajouté)	SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNON ET CORNICHON SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE PILONS DE POULET ROTI (OF) AUX HERBES CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL MAASDAM BIO (à portionner) PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) CREME DESSERT VANILLE LIÉGOIS AU CHOCOLAT	 VOL... DESTINATION... L'Allemagne SALADE KRAUTSALAT (chou blanc) CURRYWURST (saucisse de porc, sauce curry) POTATOES YAOURT SUCRÉ GÂTEAU NID D'ABEILLES (amande) (à portionner)	OEUF DUR MAYONNAISE SURMIET MAYONNAISE PENNES À LA BOLOGNAISE (OF) CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) KAKI
	du 1er au 5	COLESLAW (carotte et chou blanc locaux) VINAIGRETTE CÉLERI (local) VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME COULOMMIERS (à portionner) CAMEMBERT (à portionner) CRÈME DESSERT CARAMEL CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE PERLES, MAÏS, TOMATE ET VINAIGRETTE TABOULÉ (semoule bio) CORDON BLEU DE VOLAILLE PETITS POIS YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) ORANGE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	BROCOLIS VINAIGRETTE MACÉDOINE ET MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES NOISETTE CARRÉ DE L'EST BIO (à portionner) SAINT PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE TARTIFLETTE* (PORC) EDAM BIO (à portionner) MAASDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME FRAISE (sans sucre ajouté)	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON CARBONADE CAROTTES (locales) EMMENTAL BIO (à portionner) MIMOLETTE (à portionner) GAUFRE LIÉGOISE
DÉCEMBRE 2025	du 8 au 12	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET CORNICHON SALADE DE RIZ BIO TOMATE MAÏS VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS BRIE EN POINTE (à portionner) BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner) POMME HVE (locale) FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	RILLETES DE SURIMI OEUF DUR ET MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) MONTCADI (à portionner) COMPOTE POIRE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	SALADE COLESLAW (chou blanc bio, local) VINAIGRETTE CÉLERI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE RIZ BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) EMMENTAL (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)	POTAGE DE PETITS POIS LASAGNE DE LÉGUMES GRILLÉS CANTAL AOP (à portionner) SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ YAOURT FRUITÉ	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CAROTTES (locales) RÂPÉES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) CHOU ROMANESCO AU FROMAGE SUISSE FRUITÉ SUISSE SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
	du 15 au 19	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE PERLES, TOMATE ET MAÏS FILET DE LIEU SAUCE CITRON PURÉE DE POTMARRON CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU THYM RIZ BIO CAMEMBERT (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME COING (sans sucre ajouté)	SALADE VERTE VINAIGRETTE TORSADES À LA CARBONARA* FROMAGE BLANC SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	REPAS DE NOËL 	

Bonnes fêtes de fin d'année à tous... On se retrouve en 2026 !

* Repas faisant l'objet d'un 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."