

## DEJEUNER

**Lundi**  
**03/11/2025**

**Mardi**  
**04/11/2025**

**Mercredi**  
**05/11/2025**

**Jeudi**  
**06/11/2025**

**Vendredi**  
**07/11/2025**

### ENTRÉES

Carottes râpées BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade d'endives BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Soupe de potiron au yaourt vegetal coco  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dés d'emmental  
*Lait*  
  
Salade verte BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PLATS

Sauté de dinde BBC sauce thym  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Colin d'Alaska PMD sauce tomate  
*Poissons*

Rôti de boeuf CHAR sauce aux olives  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Coquillettes sauce butternut cheddar et  
crumble cheddar  
*Gluten, Lait*

Nuggets de pois chiche BIO  
*Gluten*

### GARNITURES

Haricots verts persillés  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre vapeur persillées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Petits pois  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée de choux de bruxelles au  
fromage italien  
*Lait*

Lentilles BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Coulommiers BIO  
*Lait*

Fromage blanc BIO  
*Lait*  
  
Sucre de canne BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### DESSERTS

Pomme BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Mousse au chocolat au lait  
*Lait*

Ananas  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cake aux pommes  
*Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites*

### SAUCES

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrette miel moutarde ancienne  
*Moutarde, Sulfites*

### BOULANGERIE

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*

## DEJEUNER

**Lundi**  
**10/11/2025**

**Mardi**  
**11/11/2025**

**Mercredi**  
**12/11/2025**

**Jeudi**  
**13/11/2025**

**Vendredi**  
**14/11/2025**

### ENTRÉES

Potage de légume BIO  
*Céleri*

Céleri rémoulade BIO  
*Céleri, Oeufs, Moutarde*

Chou rouge  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dés de mimolette  
*Lait*

DES CANTAL AOC  
*Lait*

### PLATS

Sauté de veau LR au jus  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Raviolis aux légumes BIO  
*Gluten*

Merlu PMD sauce citron  
*Céleri, Poissons, Gluten, Lait*

Riz sauce tomate lentille corail égréné  
végétal  
*Gluten, Soja*

### GARNITURES

Ratatouille  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Semoule BIO  
*Gluten*

Purée de carotte  
*Lait*

### PRODUITS LAITIERS

Pointe de brie  
*Lait*

Sucre de canne BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Yaourt nature BIO  
*Lait*

### DESSERTS

Banane BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Poire BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cake à la cannelle  
*Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites*

### SAUCES

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrette balsamique  
*Moutarde, Sulfites*

### BOULANGERIE

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

## DEJEUNER

**Lundi**  
17/11/2025

**Mardi**  
18/11/2025

**Mercredi**  
19/11/2025

**Jeudi**  
20/11/2025

**Vendredi**  
21/11/2025

### ENTRÉES

Soupe de courgettes au fromage fondu  
La vache qui rit  
*Lait*

Salade verte BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Carottes BIO râpées vinaigrette  
*Moutarde, Sulfites*

Gouda BIO (accompagnement)  
*Lait*

### PLATS

Blé sauce butternut carotte pois chiche  
raisin  
*Gluten, Moutarde*

Sauté de boeuf BIO sauce forestière  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Macaronis semi complet sc canard  
haricot blanc tomate façon bolognaise  
*Gluten*

Omelette BIO aux herbes  
*Oeufs, Lait*

Colin d'Alaska PMD pané  
*Poissons, Gluten*

### GARNITURES

Carotte au jus  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre vapeur  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Epinards en branche béchamel  
*Gluten, Lait*

Chou-fleur gratiné  
*Lait*

### PRODUITS LAITIERS

Saint-Nectaire AOP  
*Lait*

Sucre de canne BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Yaourt nature BIO  
*Lait*

Fromage blanc BIO  
*Lait*  
  
Sucre de canne BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### DESSERTS

Banane BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Poire BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cake au chocolat et framboise  
*Oeufs, Gluten, Sulfites*

FRUIT BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### SAUCES

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

### BOULANGERIE

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

## DEJEUNER

**Lundi**  
**24/11/2025**

**Mardi**  
**25/11/2025**

**Mercredi**  
**26/11/2025**

**Jeudi**  
**27/11/2025**

**Vendredi**  
**28/11/2025**

### ENTRÉES

Salade verte BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Chou blanc BIO vinaigrette  
*Moutarde, Sulfites*

Emmental râpé  
*Lait*

Carottes et céleri râpés BIO et vinaigrette  
*Céleri, Moutarde, Sulfites*

Dés de mimolette  
*Lait*

Soupe de pois cassés  
*Lait*

Gouda BIO (accompagnement)  
*Lait*

### PLATS

Duo colin d'Alaska et saumon PMD sauce citron  
*Céleri, Poissons, Gluten, Lait*

Nuggets au blé  
*Gluten*

Hachis parmentier au boeuf VF  
*Lait*

Rôti de dinde issu LR au jus  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Boulgour sauce haricot rouge mais tomate  
*Gluten*

Rôti de porc CE2 au jus rôti  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### GARNITURES

Fondue de poireaux  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Coquillettes semi complète BIO  
*Gluten*

Brocolis BIO persillés  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre en cubes vapeur  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage blanc type suisse BIO  
*Lait*

Coulommiers BIO  
*Lait*

Sucre de canne BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### DESSERTS

Purée de pommes BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Ananas BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Banane BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cake à la fleur d'oranger  
*Oeufs, Gluten, Sulfites*

### SAUCES

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrette au fromage blanc  
*Lait, Moutarde, Sulfites*

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

### BOULANGERIE

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

## DEJEUNER

**Lundi**  
**01/12/2025**

**Mardi**  
**02/12/2025**

**Mercredi**  
**03/12/2025**

**Jeudi**  
**04/12/2025**

**Vendredi**  
**05/12/2025**

### ENTRÉES

Dés de cantal AOP

*Lait*

Salade d'endives BIO

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Emmental râpé

*Lait*

Soupe d'épinards crémée

*Lait*

Chou blanc BIO rémoulade à la pomme

*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Semoule, pois chiche à la marocaine et raisins secs

*Gluten, Moutarde*

Emincé de dinde VF et jus aux herbes

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Emincé de porc VF et jus aux herbes

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Bœuf sauté frais BIO sc butternut, champignon, crème

*Lait*

Crozets sauce fromage tartiflette, emmental

*Oeufs, Gluten, Lait*

Paella de la mer sans crustacés (saumon)

*Poissons*

### GARNITURES

Carottes persillées

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Blé BIO

*Gluten*

### PRODUITS LAITIERS

Sucre de canne BIO

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Yaourt nature BIO

*Lait*

Tomme blanche

*Lait*

### DESSERTS

FRUIT BIO

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Mousse au chocolat au lait

*Lait*

FRUIT BIO

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Smoothie pomme, mandarine, miel

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Churros DCG au sucre

*Gluten*

### SAUCES

Vinaigrette moutarde

*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrette moutarde

*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrette moutarde

*Moutarde, Sulfites*

### BOULANGERIE

Pain BIO

*Gluten*

Pain BIO

*Gluten*

Pain BIO

*Gluten*

Pain BIO

*Gluten*

Pain BIO

*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

## DEJEUNER

**Lundi**  
**08/12/2025**

**Mardi**  
**09/12/2025**

**Mercredi**  
**10/12/2025**

**Jeudi**  
**11/12/2025**

**Vendredi**  
**12/12/2025**

### ENTRÉES

Carottes râpées BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Carottes BIO râpées vinaigrette  
*Moutarde, Sulfites*

Emmental râpé  
*Lait*

Gouda BIO (accompagnement)  
*Lait*

Dés de mimolette  
*Lait*

Soupe de légumes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

POIREAUX  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PLATS

Poisson blanc PMD pané croustillant  
*Poissons, Gluten*

Sauté de veau LR sauce cantadou  
agrume potiron  
*Lait*

Poulet roti LR sauce paprika persil  
*Lait*

Boulgour sauce haricot rouge mais  
tomate  
*Gluten*

Riz, dahl de lentilles corail  
*Lait, Moutarde*

### GARNITURES

Coquillettes semi complète BIO  
*Gluten*

Carottes et pommes de terre vapeur  
persillées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots verts à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Coulommiers BIO  
*Lait*

### DESSERTS

Banane BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dessert lacté gélifié au chocolat  
*Lait*

Gâteau aux haricots blancs et poires  
*Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites*

Ananas BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée de pommes, carottes et cannelle  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### SAUCES

Vinaigrette aux herbes  
*Moutarde, Sulfites*

### BOULANGERIE

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

## DEJEUNER

**Lundi**  
**15/12/2025**

**Mardi**  
**16/12/2025**

**Mercredi**  
**17/12/2025**

**Jeudi**  
**18/12/2025**

**Vendredi**  
**19/12/2025**

### ENTRÉES

Chou blanc aux raisins secs BIO et vinaigrette  
*Moutarde, Sulfites*

Soupe de potiron au fromage fondu La vache qui rit  
*Lait*

Carottes rapées bio et aneth  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dés de cantal AOP  
*Lait*

### PLATS

Parmentier au canard, haricot blanc et purée de céleri  
*Céleri, Lait*

Dés colin d'Alaska PMD sauce aux épices douces  
*Poissons, Gluten, Lait*

Boulettes de lentilles vertes BIO sauce pomme curry crémée  
*Gluten, Lait, Moutarde*

Emincé de dinde mariné issu de LR sauce aux légumes d'antan  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Omelette nature BIO  
*Oeufs, Lait*

### GARNITURES

Semoule BIO  
*Gluten*

Riz BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre pom'pin  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Penne rigate BIO  
*Gluten*  
  
Ratatouille  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Camembert BIO  
*Lait*

Yaourt aromatisé vanille BIO  
*Lait*

Fromage frais Chanteneige BIO  
*Lait*

### DESSERTS

FRUIT BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

FRUIT BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Crème anglaise  
*Lait*  
  
Gâteau au chocolat  
*Oeufs, Gluten, Soja, Sulfites*  
  
Père Noël chocolat  
*Lait, Soja*

FRUIT BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### SAUCES

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrette d'agrumes  
*Sulfites*

### BOULANGERIE

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

## DEJEUNER

**Lundi**  
**22/12/2025**

**Mardi**  
**23/12/2025**

**Mercredi**  
**24/12/2025**

**Jeudi**  
**25/12/2025**

**Vendredi**  
**26/12/2025**

### ENTRÉES

Chou chinois

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Coleslaw rouge BIO

*Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*

Pizza au fromage (mozzarella et emmental)

*Gluten, Lait*

### PLATS

Macaroni semi complet sc égréné végétal et tomate façon bolognaise  
*Gluten*

Hoki PMD au citron persille  
*Poissons*

Emincé de dinde VF au jus  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Sauté de boeuf BIO sauce moutarde à l'ancienne  
*Lait, Moutarde, Sulfites*

### GARNITURES

Crumble de potiron et carotte  
*Gluten, Lait*

Epinards branches à la béchamel  
*Gluten, Lait*

Haricots beurre à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Sucre de canne BIO

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Yaourt nature BIO  
*Lait*

Tomme blanche  
*Lait*

### DESSERTS

Pomme au four caramélisée BIO  
*Lait*

FRUIT BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

FRUIT BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### SAUCES

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

### BOULANGERIE

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*

## DEJEUNER

**Lundi**  
29/12/2025

**Mardi**  
30/12/2025

**Mercredi**  
31/12/2025

**Jeudi**  
01/01/2026

**Vendredi**  
02/01/2026

### ENTRÉES

Crêpes à l'emmental  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Salade verte BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Carottes râpées BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PLATS

Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs  
*Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites*

Colin d'Alaska PMD sauce curry  
*Poissons, Gluten, Lait, Moutarde*

Escalope de dinde VF sauce barbecue  
*Moutarde, Sulfites*

Spaghetti sauce bolognaise au boeuf  
CHAR  
*Gluten*

### GARNITURES

Jardinière de légumes BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Lentilles mijotées  
*Céleri*

### PRODUITS LAITIERS

Coulommiers BIO  
*Lait*

Fromage blanc BIO  
*Lait*

Emmental BIO râpé  
*Lait*

Sucre de canne BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### DESSERTS

FRUIT BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

FRUIT BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Mousse au chocolat au lait  
*Lait*

### SAUCES

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

### BOULANGERIE

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Pain BIO  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.