



SEMAINE DU GOUT "Le Miel et les Abeilles"

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
*	12/10/2026	*	13/10/2026	*	14/10/2026	*	15/10/2026	*	16/10/2026
Σ	Escalope de dinde Ketchup au miel		Salade verte vinaigrette miel	Σ	Salade de tomates	11	Filet de poisson miel gingembre	5	Taboulé tomates concombres
6	Purée de patates douces	5/6/10	Feuilleté au fromage et miel	6	Emincé de bœuf à la crème	1	Riz Pilaf	6	Rôti de porc moutarde miel
6	Fromage		Haricots verts		Pommes sautées	6	Fromage		Brocolis sautés
	Fruits de saison		Compote	6	Yaourt		Gâteau moelleux orange miel	6	Yaourt au miel
							Σ		

Fait maison ou plat traditionnel



Produits Bio



Menu Végétarien



Produits labélisés



Dessert maison



Poisson



Plat découverte



* ALLERGENES Les traces ne sont pas informées

1- Arachides	
2- Crustacés	
3- Céleri	

4- Fruits à coque	
5- Gluten	
6- Lait	

7- Lupin	
8- Mollusques	
9- Moutarde	

10- Œufs	
11- Poissons	
12- Soja	

13- Sulfites	
14- Sésame	



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
*	19/10/2026	*	20/10/2026	*	21/10/2026	*	22/10/2026	*	23/10/2026
	Soupe de vermicelles	6	Salade composée	5/6/2	Tourte feuilletée aux crevettes		Saucisse grillée		Salade de riz
10	Omelette française	5	Tacos au bœuf	5	Salade verte aux croutons		Lentilles cuisinées	5/6/11	Poisson Meunière
6	Carottes à la crème		Guacamole	6	Fromage	6	Fromage		Haricots beurre persillés
6	Yaourt		Riz	6/10	Mousse aux fruits	4/5/6/10	Tarte amandes poires	6	Yaourt
			Churros						

Fait maison ou plat traditionnel



Dessert maison



Produits Bio



Menu Végétarien



Poisson



Plat découverte



Produits labélisés



Complément adultes et personnes âgées

* ALLERGENES Les traces ne sont pas informées

1- Arachides		4- Fruits à coque		7- Lupin		10- Œufs		13- Sulfites	
2- Crustacés		5- Gluten		8- Mollusques		11- Poissons		14- Sésame	
3- Céleri		6- Lait		9- Moutarde		12- Soja			



Lundi		Mardi		Menu Halloween		Jeudi		Vendredi	
*	26/10/2026	*	27/10/2026	*	28/10/2026	*	29/10/2026	*	30/10/2026
6	Radis beurre		Salade verte tomates	6	Potion Magique (soupe de courge)		Rillettes de surimi		Jambon rôti
6	Dinde à la crème	5/6/10	Quiche aux fromages	5	Et ses cailloux (croutons)	2/10/9	Sauté de bœuf au basilic		Haricots beurre
5	Semoule		Compote	5	Nid effrayant au jus coulant (Spaghettis Bolo)	10	Riz cantonais	6	Fromage
6	Yaourt		Fruits de saison	5/6/10	Dessert Monstrueux (Muffins Myrtilles)	6	Yaourt		Fruits de saison

Fait maison ou plat traditionnel



Produits Bio



Menu Végétarien



Produits labélisés



Dessert maison



Poisson



Plat découverte



Complément adultes et personnes âgées

* ALLERGENES Les traces ne sont pas informées

1- Arachides	4- Fruits à coque	7- Lupin	10- Œufs	13- Sulfites
2- Crustacés	5- Gluten	8- Mollusques	11- Poissons	14- Sésame
3- Céleri	6- Lait	9- Moutarde	12- Soja	



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
*	02/11/2026	*	03/11/2026	*	04/11/2026	*	05/11/2026	*	06/11/2026
6	Crème de courgette au kiri		Salade verte et maïs		Salade de tomates		Concombre vinaigrette		Semoule
	Steak de bœuf à l'échalote	11/6/10	Hachis parmentier aux poissons		Poulet rôti	5/6/10	Crousti fromage	5	Boulette de bœuf façon couscous
	Petits pois cuisinés	6	Fromage	5/6	Pâtes gratinées		Brocolis sautés	6	Fromage
6	Yaourt		Fruits de saison	6	Yaourt	5/6/10	Cake au citron		Fruits de saison

Fait maison ou plat traditionnel



Dessert maison



Produits Bio



Menu Végétarien



Produits labélisés



Plat découverte



Produits labélisés



Complément adultes et personnes âgées

* ALLERGENES Les traces ne sont pas informées

1- Arachides	
2- Crustacés	
3- Céleri	

4- Fruits à coque	
5- Gluten	
6- Lait	

7- Lupin	
8- Mollusques	
9- Moutarde	

10- Œufs	
11- Poissons	
12- Soja	

13- Sulfites	
14- Sésame	

Menus prévisionnels de cette semaine à



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
*	09/11/2026	*	10/11/2026	*	FERIE	*	12/11/2026	*	13/11/2026
	Poulet snacké	6	Velouté de tomate				Rôti de porc au pruneaux		Salade de haricots verts
5/6/10	Gratin de chou- fleur	3/5/9	Carbonnade de bœuf				Haricots plats persillade	11	Poisson olive citron
6	Fromage	6	Pommes de terre vapeur			6	Fromage	5/6	Blé au beurre
	Fruits de saison	6	Yaourt			5/6/10	Tartelette chocolat	6	Yaourt

Fait maison ou plat traditionnel



Dessert maison



Produits Bio



Menu Végétarien



Produits labélisés



Plat découverte



Produits labélisés



* **ALLERGENES** Les traces ne sont pas informées

1- Arachides	
2- Crustacés	
3- Céleri	

4- Fruits à coque	
5- Gluten	
6- Lait	

7- Lupin	
8- Mollusques	
9- Moutarde	

10- Œufs	
11- Poissons	
12- Soja	

13- Sulfites	
14- Sésame	



Lundi		Mardi		Mercredi		Menu USA Thanksgiving		Vendredi	
*	16/11/2026	*	17/11/2026	*	18/11/2026			*	20/11/2026
5/6	Feuilleté fromage		Carottes rapées vinaigrette miel	5	Salade verte aux croutons	10/9	😊 Coleslaw	6	Velouté de potiron
10	Omelette au persil		Rougail saucisse	5/6	Pizza jambon fromage		Croustillant de Poulet/Ketchup maison	5	Pâtes
6	Epinards à la crème		Riz vapeur		Compote		Frites	6/11	Sauce crème saumon
	Fruits	6/10	Crème dessert	6	Yaourt	6	😊 Smoothie	6	Yaourt

Fait maison ou plat traditionnel



Produits Bio



Poisson



Plat découverte



Menu Végétarien



Produits labélisés



Complément adultes et personnes âgées

* ALLERGENES Les traces ne sont pas informées

1- Arachides	
2- Crustacés	
3- Céleri	

4- Fruits à coque	
5- Gluten	
6- Lait	

7- Lupin	
8- Mollusques	
9- Moutarde	

10- Œufs	
11- Poissons	
12- Soja	

13- Sulfites	
14- Sésame	

Menus prévisionnels de cette semaine à



RESTAURATION COLLECTIVE
**MANGER BIEN
GRANDIR SAIN !**

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
*	23/11/2026	*	24/11/2026	*	25/11/2026	*	26/11/2026	*	27/11/2026
6	Potage de légumes	6	Salade endives pommes emmental	6	Radis beurre		Salade de tomate au basilic		Salade verte
6	Rôti de bœuf sauce forestière	5/6	Croziflette au jambon	10	Pommes de terre farcies		Emince de poulet sauté aux poivrons	11/6	Brandade de poisson
	Carottes vapeur			6	Fromage		Poelée de légumes		
6	Yaourt		Fruits de saison		Fruits de saison	6	Yaourt	5/6/10	Gâteau coco banane

Fait maison ou plat traditionnel



Dessert maison



Produits Bio



Menu Végétarien



Produits labélisés



Plat découverte



Complément adultes et personnes âgées

* **ALLERGENES** Les traces ne sont pas informées

1- Arachides	
2- Crustacés	
3- Céleri	

4- Fruits à coque	
5- Gluten	
6- Lait	

7- Lupin	
8- Mollusques	
9- Moutarde	

10- Œufs	
11- Poissons	
12- Soja	

13- Sulfites	
14- Sésame	

Menus prévisionnels de cette semaine à



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
*	30/11/2026	*	01/12/2026	*	02/12/2026	*	03/12/2026	*	04/12/2026
5/6/10	Cordon bleu Haricots coco tomates	6	Carottes rapées sauce crème Pilaf de bœuf		Saucisse au jus Haricots verts	6	Velouté de courgettes		Concombre vinaigrette
6	Fromage			6	Fromage		Crêpes au fromage	11	Poisson citron persil
	Fruits de saison	6	Yaourt	5/6/10	Pain perdu		Brocolis persillés		Pommes vapeur
							Fruits	6	Yaourt

Fait maison ou plat traditionnel



Dessert maison



Produits Bio



Menu Végétarien



Poisson



Plat découverte



Produits labélisés



Complément adultes et personnes âgées

* ALLERGENES Les traces ne sont pas informées

1- Arachides	
2- Crustacés	
3- Céleri	

4- Fruits à coque	
5- Gluten	
6- Lait	

7- Lupin	
8- Mollusques	
9- Moutarde	

10- Œufs	
11- Poissons	
12- Soja	

13- Sulfites	
14- Sésame	



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
*	07/12/2026	*	08/12/2026	*	09/12/2026	*	10/12/2026	*	11/12/2026
6	Salade de maïs fête		Soupe à L'oignon		Poulet rôti à l'ail	5	Taboulé concombre		Echine de porc Sauce barbecue
4/11	Mafé de poisson	5/6/10	Tarte aux fromages	5/6	Blé		Steak haché à l'echalote	6	Purée de Panais
5	Riz complet		Salade verte	6	Fromage		Choux-fleur	6	Fromage
	Compote	6	Fromage blanc vanillé		Fruits de saison	6	Yaourt	5/6/10	Tarte caramel

Fait maison ou plat traditionnel



Dessert maison



Produits Bio



Menu Végétarien



Plat découverte

Produits labélisés



Complément adultes et personnes âgées

* ALLERGENES Les traces ne sont pas informées

1- Arachides	
2- Crustacés	
3- Céleri	

4- Fruits à coque	
5- Gluten	
6- Lait	

7- Lupin	
8- Mollusques	
9- Moutarde	

10- Œufs	
11- Poissons	
12- Soja	

13- Sulfites	
14- Sésame	

Lundi		Mardi		Mercredi		Repas de Noel		Vendredi	
*	14/12/2026	*	15/12/2026	*	16/12/2026	*	17/12/2026	*	18/12/2026
5/6/10	Spaghettis		Carottes rapées aux raisins secs		Salade de tomates	5/6/10	Croustillant au fromage	5	Soupe de vermicelle
	Sauce bolognaise	5/10/11	Poisson pané citron		Jambon rôti	6	Dinde à la crème et champignons	5/6	Pizza tomate mozzarella
6	Emmental rapé		Petits pois aux lardons	6	Pommes de terre au four sauce fromage	6	Ecrasé de patates douces	5	Salade verte croutons
	Poire au sirop coulis de fruits rouges	6	Yaourt		Fruits de saison	5/6/10	Bûche de Noel		Fruits de saison
							Surprise chocolaterie		

Fait maison ou plat traditionnel

Dessert maison

Produits Bio

Poisson

Menu Végétarien

Plat découverte

Produits labélisés

Complément adultes et personnes âgées

1- Arachides

2- Crustacés

3- Céleri

4- Fruits à coque

5- Gluten

6- Lait

7- Lupin

8- Mollusques

9- Moutarde

10- Œufs

11- Poissons

12- Soja

13- Sulfites

14- Sésame

ALLERGENES

Les traces ne sont pas informées