



Semaine du 03 au 07 Novembre 2025



LE JOUR DU

LUNDI 03/11	MARDI 04/11	MERCREDI 05/11	JEUDI 06/11	VENDREDI 07/11
 Salade de pommes de terre Maïs	Soupe Vichyssoise  (Petits pois)	Crêpe au fromage Laitue iceberg	 Potage Crécy  (Carottes)	Céleri râpé  Carottes râpées 
Croq véggi tomate 	 Hoki pané Pané de blé 	Rôti de dinde  Omelette  	 Sauté de bœuf  Bouchées végétariennes 	 Parmentier de colin thym citron 
Haricots beurre	Pommes campagnardes	Semoule  aux petits légumes	Pâtes 	Parmentier de légumes  
Mimolette	Fromage frais	Pavé demi-sel	 Yaourt nature 	Camembert 
Dessert au chocolat 	Fruit de saison 	 Purée de fruits 	Fruit de saison 	 Clafoutis poire 
 Spécialité du chef  Viande racée  Produits BIO	 Nouvelles recettes  Label Rouge  Viande Origine France	 Pêche responsable  Production locale  Plat végétarien	 Plat DURABLE  Appellation d'Origine Contrôlée  Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée

Goûter

Baguette	Madeleine	Céréales	Baguette	Baguette
Fruit de saison	Compote de fruit	Fruit de saison	Pâte à tartiner	Confiture
Beurre	Yaourt nature	Lait	Yaourt au fruit	Fromage blanc



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

 ELIOR



Semaine du 10 au 14 Novembre 2025



LE JOUR DU 

LUNDI 10/11	MARDI 11/11	MERCREDI 12/11	JEUDI 13/11	VENDREDI 14/11
Potage au potiron 	Férié	Betteraves  Maïs	Potage poireaux pommes de terre 	Chou-fleur Chou rouge 
Pavé de merlu sauce waterzoï (légumes, crème) Croustillant au fromage 		Sauté de veau  Emincé de pois 	Pizza au fromage  	Bœuf à la nippone  Egrené végétal à la nippone 
Pommes campagnardes		Petits pois	Salade iceberg	Riz 
Gouda		Fourme d'Ambert 	 Yaourt aux fruits 	Coulommier
Fruit de saison 		Fruit de saison 	 Purée de fruits  	Crème onctueuse à la mûre  
 Spécialité du chef  Viande racée  Produits BIO	 Nouvelles recettes  Label Rouge  Viande Origine France	  Pêche responsable Production locale Plat végétarien	   Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée

Goûter

Barre bretonne		Baguette	Baguette	Pain au lait
Compote de fruits		Miel	Fruit de saison	Compote de fruits
Lait		Yaourt aux fruits	Edam	Chocolat



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

LA FRANCE À LA CARTE

L'Auvergne



LE JOUR DU Végé

LUNDI 17/11	MARDI 18/11	MERCREDI 19/11	JEUDI 20/11	VENDREDI 21/11
Potage parmentier (Légumes, pommes de terre, crème)	Coleslaw rouge	Potage Ardennais (Endives)	Salade iceberg et oeuf 	Betteraves Céleri rémoulade
Pavé de merlu sauce sétoise (estragon, tomate, carottes) Galette végétarienne	Riz lentilles coco et égrené et curry indien	Croustillant au fromage	Quenelles sauce aurore Légumes potée (chou vert, carottes, navets, pommes de terre, poireaux)	Sauté de bœuf Bouchées végétariennes
Semoule	Emmental	Purée de potiron	Bleu d'auvergne	Flageolets
Yaourt nature	Purée de fruits	Fruit de saison	Flognarde pomme poire et coulis aux myrtilles	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison				
 Spécialité du chef  Viande racée  Produits BIO	 Nouvelles recettes  Label Rouge  Viande Origine France	 Pêche responsable  Production locale  Plat végétarien	 Plat DURABLE  Appellation d'Origine Contrôlée  Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée

Goûter

Baguette	Baguette	Céréales	Muffin	Baguette
Compote de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits	Pâte de fruits	Compote de fruits
Croûte noire	Beurre	Lait	Milk shake Cacao	Camembert



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 24 au 28 Novembre 2025



LE JOUR DU

LUNDI 24/11	MARDI 25/11	MERCREDI 26/11	JEUDI 27/11	VENDREDI 28/11
Potage Dubarry (Chou-fleur) 	Salade de riz à la parisienne 	Endives aux pommes	Salade iceberg Maïs	Potage de légumes 
 Colin pain d'épices Galette végétarienne 	Bouchée de blé pané 	Pâtes  sauce crème moules 	 Tartiflette végétarienne 	Sauté de veau  Emincé de pois 
Mélange de légumes et haricots plats	Epinards à la béchamel	Pâtes  Curry de pois chiches 		Carottes 
Camembert 	Saint môret 	Emmental râpé	Fromage blanc 	Mimolette
Flan coco 	Fruit de saison 	 Purée de fruits 	Fruit de saison 	 Yaourt aux fruits 



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Plat végétarien



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Goûter

Biscuit	Pain au lait	Baguette	Baguette	Baguette
Compote de fruits	Chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits	Crème de marron
Yaourt nature	Yaourt aux fruits	Beurre	Coulommier	Fromage blanc



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 01 au 05 Décembre 2025



LUNDI 01/12	MARDI 02/12	MERCREDI 03/12	JEUDI 04/12	VENDREDI 05/12
Salade de pois chiches à l'indienne (Curcuma, jus de citron)	Potage Ardennais (Endives)	Salade de boulgour californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)	Potage fermier (Choux de Bruxelles)	Betteraves Chou blanc
Merguez Stick végétarien	Steak de colin sauce normande (champignon, carottes, crème) Quenelle sauce normande	Rôti de porc * Omelette	Sauté de bœuf Bouchées végétariennes	Tortelloni ricotta épinards
Lentilles	Brocolis	Chou romanesco	Carottes béchamel	
Fromage frais aux fruits	Saint-Paulin	Fromage blanc	Camembert	Cantal
Purée de fruits	Fruit de saison	Coulis de fruits et biscuit	Fruit de saison	Clafoutis griottes



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Plat végétarien



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Goûter

Baguette	Biscuits	Baguette	Pain au lait	Baguette
Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Confiture	Compote de fruits
Tomme blanche	Fromage blanc	Edam	Lait	Chocolat



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 08 au 12 Décembre 2025



LE JOUR DU 

LUNDI 08/12	MARDI 09/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
Chou rouge  Carottes râpées 	Potage Essaü  (Lentilles)	Potage vert prés  (Haricots verts)	Salade iceberg vinaigrette aux myrtilles	Salade de riz  à la parisienne
Colin mariné au thym citron Quenelle sauce béchamel 	 Carbonade de bœuf  Bouchées végétariennes 	Pané de blé  	Choucroute de la mer Emincé de pois  sauce dijonnaise 	Omelette  
Riz 	Carottes 	Pommes campagnardes	Chou à choucroute	Petits pois
Gouda 	Fromage frais aux fruits 	Camembert 	Munster  	Yaourt aux fruits  
Yaourt à la banane 	Fruit de saison 	 Purée de fruits 	Cake aux épices  	Fruit de saison 
 Spécialité du chef  Viande racée  Produits BIO	 Nouvelles recettes  Label Rouge  Viande Origine France	 Pêche responsable  Production locale  Plat végétarien	 Plat DURABLE  Appellation d'Origine Contrôlée  Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée

Goûter

Baguette	Baguette	Madeleine	Barre bretonne 	Baguette
Fruit de saison	Confiture	Fruit de saison	Pâte de fruits 	Compote de fruits
Chocolat	Lait	Fromage blanc	Lait 	Pâte à tartiner



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

 ELIOR



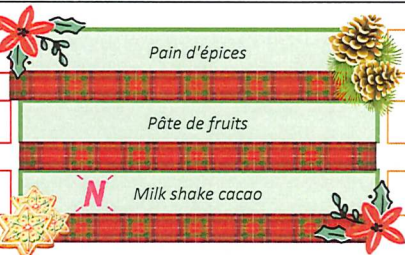
Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



LE JOUR DU

LUNDI 15/12	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
 Céleri râpé sauce cocktail  Salade de pommes de terre	Crêpe au fromage Salade iceberg	Potage Dubarry (chou-fleur) 	 Salade mâche et noix Toast Chèvre miel	Salade de lentilles
 Steak de colin sauce crème Croustillant au fromage 	 Blé et achard de légumes (haricots plats, carottes, haricots blancs) 	Sauté de veau  Bouchées végétariennes 	Volaille sauce Noël (pain d'épices, crème de marrons) Quenelle sauce Noël 	Raviolis végétariens 
Pâtes  saveur du jardin		Purée de carottes et pommes de terre	Pommes sautées Haricots verts ail et persil	
Bûchette mi-chèvre	Fromage frais aux fruits 	Saint-Nectaire 	Petit moulé aux noix	Emmental râpé
Fruit de saison 	Crème dessert praliné	Fruit de saison 	Dessert de Noël Friandise au chocolat et clémentines	Compote de fruits 
 Spécialité du chef  Viande racée  Produits BIO	 Nouvelles recettes  Label Rouge  Viande Origine France	 Pêche responsable  Production locale  Plat végétarien	 Plat DURABLE  Appellation d'Origine Contrôlée  Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée

Goûter

Céréales	Baguette	Baguette	 Pain d'épices	Biscuit
Compote de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits	Pâte de fruits	Gourde aux fruits
Lait	Coulommier	Beurre	 Milk shake cacao	Yaourt à boire



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 22 au 26 Décembre 2025



LUNDI 22/12

MARDI 23/12

MERCREDI 24/12

JEUDI 25/12

VENDREDI 26/12

Fermé



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Plat végétarien



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Goûter



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 29 Décembre au 02 Janvier 2025



LUNDI 29/12

MARDI 30/12

MERCREDI 31/12

JEUDI 01/01

VENDREDI 02/01

Fermé



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Plat végétarien



Plot DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Goûter



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

