

Les menus du 10 au 16 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Potage Crécy au fromage (carottes fraîches)    Merlu sauce à l'aneth Torsades tricolores   Clémentine 	FERIE ARMISTICE 1914-1918	Salade de <u>chou rouge</u>    <u>Saucisse blanche</u> au jus <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Pommes sautées   Fromage blanc sucré 	Pizza au fromage  Emincé de bœuf sauce bourgeoise Purée de <u>céleri frais</u>  (pommes de terre)   <u>Poire</u> 	 <u>Semoule</u> et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (carottes fraîches-courgettes-navets)  <u>frais</u> -poivrons-oignons-tomates)  Camembert à la coupe  Purée pomme-fraise-cassis (coupelle)

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Flageolets à la crème de tomate Torsades tricolores		Galette basquaise sauce estragon Pommes sautées	 Omelette (<u>œufs</u>) piperade Purée de <u>céleri frais</u> (pommes de terre)	Idem menu standard

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les menus du 17 au 23 novembre 2025

Animation
Auvergne



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Byriani aux légumes s/amandes (courgette-carotte fraîche- petits pois-fèves-raisons-curry) Riz Tome à l'ail des ours à la coupe Orange	Pilons de poulet au thym Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>poireaux frais</u> Pont l'Evêque AOP à la coupe Banane	Potage de <u>potiron</u> Haricots blancs à la tomate <u>Blé</u> <u>Crème dessert au chocolat</u>	<u>Salade verte</u> aux croûtons Quenelles de brochet sauce au Cantal AOP Potée de légumes auvergnate (<u>pomme de terre-carotte-chou chinois</u>) Flognarde aux pommes (clafoutis auvergnat)	Salade de <u>carottes râpées</u> <u>Spaghettis</u> à la bolognaise <u>Emmental râpé</u> <u>Yaourt aux fruits</u> à servir

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	<u>Œufs durs</u> sauce au thym Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>poireaux frais</u>	Idem menu standard	Quenelles nature sauce au Cantal AOP Potée de légumes auvergnate	<u>Spaghettis</u> à la bolognaise de <u>lentilles vertes</u> <u>Emmental râpé</u>

Poissons issus de la pêche durable

Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

Fruits et légumes de saison

Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les menus du 24 au 30 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage aux <u>poireaux frais</u> 🍷  🍷 🍷 Bouchées azukis sauce au curry Pommes cubes rôties 🍷 🍷 🍷 🍷 Fian vanille nappé caramel	🍷 🍷 Nuggets de poulet (filet) Ketchup <u>Petits pois</u> aux oignons 🍷 🍷 Brie à la coupe 🍷 🍷 Clémentine 🍷	🍷 🍷  Hoki à l'oseille <u>Penne</u> <u>Carottes fraîches</u> 🍷 🍷 🍷 St Morêt 🍷 🍷 Kiwi 🍷	Duo de <u>chou rouge</u> et 🍷 <u>chou blanc</u> 🍷 🍷 🍷 Gnocchis sauce à la provençale Râpé italien 🍷 🍷 🍷 🍷 <u>Yaourt arôme myrtilles</u>	🍷 Salade d' <u>endives</u> aux dés de mimolette 🍷 🍷 Goulash de <u>bœuf</u> hongrois Purée de <u>courge butternut</u> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Compote <u>pomme-mirabelles</u> IGP 

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Nuggets de blé Ketchup <u>Petits pois</u> aux oignons	Légumes méditerranéens (haricots- salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate <u>Penne - Carottes fraîches</u>	Idem menu standard	🍷 Galette de <u>lentillons</u> sauce tomate Purée de <u>courge butternut</u>

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les menus du 01 au 07 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Poisson meunière citron Epinards à la crème  Carré de l'est à la coupe  Moelleux à l'ananas 	 Salade de betteraves rouges sauce au fromage blanc  Colombo de lentilles corail au curcuma et lait de coco  Riz  Pomme 	 Salade de céleri rémoulade  Bœuf aux oignons Fricassée de légumes d'hiver (pd-t-navets-rutabaga -potiron)   Fromage blanc  stracciatella	 Choucroute (chou et pommes de terre) aux knacks  <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Moutarde douce alsacienne  Munster à la coupe  Clémentine 	 Potage à la crème de courgette  Fricassée de haricots rouges, maïs, poivrons et sauce tomate Coquillettes   Petits-suisse fruités

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pané de blé citron Epinards à la crème	Idem menu standard	Omelette fraîche aux herbes Fricassée de légumes d'hiver (pd-t-navets-rutabaga -potiron)	 Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate - Pommes nature Chou à choucroute	Idem menu standard

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.