

Menu du lundi 2 au 6 Novembre 2026

Lundi 2

Steak de veau à
l'oignon

Brocolis et
boulgour Bio



Camembert

Fruit du moment



Mardi 3



Potage



Roti de bœuf



Potatoes

Yaourt Sucré

Jeudi 5



Crêpe complète



Haricots verts Bio



Tomme blanche

Fruit du moment



Vendredi 6

Menu sans viande

Céleri rémoulade

Œuf dur à la crème

Pdt Vapeur et épinard

Yaourt à la vanille

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)

Menu du lundi 09 au 13 Novembre 2026

Lundi 09

 Filet de poulet au
curry 
 Gratin de chou fleur

Brie 

Beignet

Mardi 10

Menu sans viande

Coleslaw 
 Tortis aux légumes 
Plat complet
Carottes, oignons
champignons concentré de
tomate et lentilles

Fromage blanc

Jeudi 12

 Croque monsieur à la
volaille  
 Salade verte

Camembert 

Yaourt Aromatisé

Vendredi 13

Betterave
vinaigrette

Filet de poisson
meunière

 Riz Bio

Fruit du moment

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay



Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)

Menu du lundi 16 au 20 Novembre 2026

Lundi 16

Sauté de Porc aux
champignons 

Semoule Bio 

Fraidou 

Fruit du moment 

Mardi 17

 Carottes râpées 

Emincé de bœuf
sauce tomate 

Purée

Yaourt aux fruits

Jeudi 19

Dos de lieu au
citron

Petits pois carottes

Tomme Blanche 

 Dessert maison

Vendredi 20

Menu sans viande

Céleri rémoulade

Finger végétale
sauce tartare

Riz Bio 

Fruit du moment

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay



 Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)

Menu du lundi 23 au 27 Novembre 2026

Lundi 23

Dos de merlu sauc~
blanche 

Riz Bio 

Brie 

Yaourt aromatisé 

Mardi 24

Macédoine de
légumes 

Filet de poulet à la
Tomate 

Haricots verts bio 

Ile Flottante 

Jeudi 26

Menu sans viande

Croque fromage 

Coquillettes Bio 

Camembert Bio 

Fruit du moment

Vendredi 27

Carottes râpées

Saucisse Toulouse 

Carottes fondantes



Mousse au chocolat

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay



 Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)