



Menu du lundi 3 au 7 novembre 2025

Lundi 3

Nugget de poisson

 Haricots verts*

Cantafras



Compote

Mardi 4



Navette au thon



Hachis parmentier

Plat complet

Mousse au
chocolat

Jeudi 6



Saucisse de
Toulouse



Lentilles



 Camembert



Pommes du verger*
de Beaumay

Vendredi 7

Menu sans viande



Potage



Gratin de pâtes aux*
légumes et emmental

Plat complet



Gâteau de Savoie
crème Anglaise

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



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

*

Des fruits, légumes produits laitiers subventionnés par l'aide de l'union Européenne à destination
des écoles

Menus validés par notre diététicienne





Menu du lundi 10 au 14 Novembre 2025

Lundi 10



Boulette d'agneau
à l'oriental



Semoule*



Coulommiers* 



Yaourt aromatisé* 

Mardi 11

Féié

Féié

Féié

Féié

Féié

Jeudi 13



Filet de poulet 



Patatoes

Kiri



Banane*

Vendredi 14

Menu sans viande



Carottes Râpées* 



Dos de lieu à la
tomate



Chou fleur/Riz* 



Camembert* 



Yaourt Nature* 

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



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne



*

Des fruits, légumes produits laitiers subventionnés par l'aide de l'union Européenne à destination des écoles



Menu du lundi 17 au 21 Novembre 2025

Lundi 17



Steak de veau à
l'oignon



Blé à la tomate*



Emmental*



Fruit du moment*

Mardi 18

Menu sans viande



Potage*



Sauté de porc



Haricots beurre*



Entremet Vanille

Jeudi 20



Rôti de dinde



Petits
pois/carottes*

Tomme

Ananas

Vendredi 21



Betterave
vinaigrette*

Beignets de
calamar sauce
tartare



Purée

Assortiment de
fromage



4/4 à la confiture

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



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne



*

Des fruits, légumes produits laitiers subventionnés par l'aide de l'union Européenne à destination
des écoles



Menu du lundi 24 au 28 Novembre 2025

Lundi 24

Menu sans viande



Potage*



Tarte aux fromages



Salade*



Compote*

Mardi 25



Filet de poulet au curry



Pomme de terre sautée



Pointe de brie



Ile flottante

Jeudi 27



Dos de colin sauce aurore



Riz*

Buchette



Fruit du moment*



Chou chinois et avocat



Potée de lentilles et jambon



Nouveauté

Plat complet



Yaourt aromatisé*



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



Produit local



Viande Française



Bio



Volaille française

*

Des fruits, légumes produits laitiers subventionnés par l'aide de l'union Européenne à destination des écoles

Menus validés par notre diététicienne





Menu du lundi 01 au 05 décembre 2025

Lundi 01

 Sauté de volaille aux
abricots 

 Semoule*

Cantafrais

 Liégeois chocolat

Mardi 02

  Carottes râpées*

 Colin sauce citron

 Petits
pois/carottes*

 Pomme du verger
de Beaumay* 

Jeudi 04

 Menu sans viande 

 Céleri rémoulade*

 Croziflette à
l'emmental*  

Plat complet

 Yaourt BIO* 

Vendredi 05

 Steak de veau
sauce tomate

 Pomme de terre
vapeur

Vache qui rit

Fruit du moment

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



 Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne



* Des fruits, légumes produits laitiers subventionnés par l'aide de l'union Européenne à destination des écoles



Menu du lundi 08 au 12 décembre 2025

Lundi 08



Pâtes carbonara*



Pointe de brie



Yaourt sucré

Mardi 09

Menu sans viande



Coleslaw*



Tarte façon pizza



Salade Ice Berg



Fruit du moment

Jeudi 11



Knack de volaille



Potatoes



Camembert*



Crème dessert au
chocolat



Vendredi 12



Potage*



Dos de merlu à la
crème



Brocolis/riz*

Vache qui rit



Fruit du moment*



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



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne



* Des fruits, légumes produits laitiers subventionnés par l'aide de l'union Européenne à destination des écoles



Menu du lundi 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15

Menu sans viande



Paëlla végétarienne



Plat complet

Cantafras



Yaourt sucré

Nouveauté!

Mardi 16



Potage*

Nuggets de poisson



Haricots verts*



Fruit du moment

Jeudi 18

Repas de Noël



Avette au saumon



Filet de poulet sauce champignon



Pomme de terre sourire

Fromage



Dessert de Noël

Jus de pomme local Offert

Vendredi 19



Jambon



Coquillettes*

Assortiment de fromage



Fromage blanc*

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



Produit local



Viande Française



Bio



Volaille française

Menus validés par notre diététicienne



* Des fruits, légumes produits laitiers subventionnés par l'aide de l'union Européenne à destination des écoles