

SEMAINE DU 10-11-2025 AU 16-11-2025
MIDI



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes et Céleri rapés		Salade Strasbourgeoise*	Potage potiron	Pâté* de campagne et cornichon
Plat	Egréné végétal + sauce tomate Coquillettes Fromage râpé		Paëlla au poulet sans fruits de mer Riz	Sauté de boeuf aux olives Semoule	Rôti de porc* sauce dijonnaise Brocolis Pomme vapeur (BIO)
Fromage	Petit suisse sucré		Fromage ovale	Mimolette	Vache qui rit (BIO)
Dessert	Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	Crème dessert vanille (BIO)

Local
 VBF
 CE2

Contient du porc
 Issue de Label Rouge
 Bio

Végétarien
 VPF
 Global G.A.P

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 17-11-2025 AU 23-11-2025
MIDI



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté tomates	Macédoine mayonnaise	Betterave vinaigrette	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Emincé de volaille label sauce catalane Riz Duo de carottes et navets	Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Pavé au veau haché Sauce tomate Frites	Rôti de boeuf Piperade Coquille (BIO) Sauce Provençale	Pavé de colin sauce crème Purée de pomme de terre
Fromage	Camembert (BIO)	Vache picon	Carré frais	Petit suisse sucré	Brie
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé	Carré fourré fraise	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)

Local	Contient du porc	Végétarien	VBF
Issue de Label Rouge	VPF	CE2	Bio
Global G.A.P	Recette du chef	MSC	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 24-11-2025 AU 30-11-2025
MIDI



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage du jour (BIO)	Coleslaw	Radis croque sel	Roulade de surimi mayonnaise	Salade mimosa
Plat	Falafels (BIO) sauce orientale Duo de carotte et pomme de terre	Gratin de pâtes au jambon*	Rôti de boeuf Ketchup (dosette) Pommes de terre Rostis	Blanquette de poisson sauce à l'ancienne Riz Légumes du bouillon	Emincé de volaille label sauce barbecue Potatoes
Fromage	Emmental	Petit suisse fruit (BIO)	Camembert	Edam	Cantafrais
Dessert	Gaufre chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit de saison	Compote de pomme

Local	Contient du porc	Végétarien	VBF
Issue de Label Rouge	VPF	CE2	Bio
Global G.A.P	Recette du chef	MSC	HVE

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 01-12-2025 AU 07-12-2025
MIDI



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Coleslaw	Pizza au fromage	Radis croque sel	Potage du jour (BIO)
Plat	Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Ratatouille de légumes Riz	Tranche de colin sauce hollandaise Haricot vert Pomme Vapeur	Cordon bleu (volaille) Purée de petits pois et pommes de terre	Rôti de porc* Pomme de terre/ fromage à raclette	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage	Petit suisse sucré	Coulommiers	Vache picon	Emmental	Camembert (BIO)
Dessert	Fruit de saison	Barre pâtissière	Crème dessert caramel	Compote de pomme	Fruit de saison

Local	Contient du porc	Végétarien	VBF
Issue de Label Rouge	VPF	CE2	Bio
Global G.A.P	Recette du chef	MSC	HVE

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 08-12-2025 AU 14-12-2025
MIDI



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage poireaux	Céleri rémoulade	Oeufs durs mayonnaise	Coleslaw	Macédoine mayonnaise
Plat	Emincé de volaille sauce crème Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles	Boulettes de boeuf sauce yassa Brunoise de légumes Pâtes (BIO)	Tarte aux fromages Salade iceberg	Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Riz aux petits légumes	Colin pané sauce citron Carotte sauce blanche Blé
Fromage	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse sucré	Camembert	Edam	Gouda
Dessert	Fruit de saison	Cookie Pépite chocolat noir	Spécialité pomme pêche	Fruit de saison	Gélifié saveur chocolat

Local	Contient du porc	Végétarien	VBF	Issue de Label Rouge
VPF	CE2	Bio	Global G.A.P	Recette du chef
MSC	HVE	Label rouge		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 15-12-2025 AU 21-12-2025
MIDI



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage carotte	Carottes râpées	Taboulé	Oeufs durs au surimi mayonnaise	Betterave vinaigrette
Plat	Parmentier végétarien Salade iceberg	Pavé de colin sauce aurore Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes	Pépité de volaille sauce marron Haricot vert Potatoes Star	Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes
Fromage	Chanteneige	Mimolette	Recette Madame Loïk		Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)	Fruit de saison	Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	Fruit de saison (BIO)

Local	Contient du porc	Végétarien	VBF	Issue de Label Rouge
VPF	CE2	Bio	Global G.A.P	Recette du chef
MSC	HVE	Label rouge		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations
possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 22-12-2025 AU 28-12-2025
MIDI



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Salade aux croûtons	Saucisson à l'ail* et cornichon		Potage tomates basilic
Plat	Waterzooï de poisson Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	Tortillini Epinards Ricotta Fromage râpé	Pilons de poulet rôti et son jus Haricot vert Gratin dauphinois		Egréné de boeuf sauce chili Riz
Fromage	Tomme noire	Pont l'Evêque	Carré de l'Est		Chanteneige
Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Eclair vanille		Fruit de saison

Local	Contient du porc	Végétarien	VBF	Issue de Label Rouge
VPF	CE2	Bio	Global G.A.P	Recette du chef
MSC	HVE	Label rouge	AOP	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 29-12-2025 AU 04-01-2026
MIDI



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Betterave vinaigrette	Céleri râpé rémoulade au paprika	 Trio de carotte, céleri et maïs		Potage potiron
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	  Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Salade iceberg	Nuggets de poulet plein filet Sauce Barbecue Gratin de patate douce		 Poisson meunière Fromage râpé Pâtes
Fromage	Vache picon	Petit suisse sucré	Camembert		 Cantal
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Cake aux pépites de chocolat		 Fruit de saison

 Local

 Contient du porc

 Végétarien

 VBF

 Issue de Label Rouge

 VPF

 CE2

 Bio

 Global G.A.P

 Recette du chef

 MSC

 HVE

 Label rouge

 AOP

 Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc