

Du 02 au 08 novembre 2026			NORMAL		SEMAINE 45	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron		2-nov.	Potage du Chef au potiron			
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO			
Filet de hoki MSC sauce au pesto rouge et			Aiguillettes de poulet sauce provençale			
Macaronis HVE			Haricots verts persillés			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Mardi					A	B
Velouté poireaux pommes de terre		3-nov.	Velouté poireaux pommes de terre			
Friand au fromage			Friand au fromage			
Haché de bœuf sauce poivre			Boulettes d'agneau sauce dijonnaise			
Carottes Vichy			Purée			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt local vanille			Yaourt local vanille			
Mercredi					A	B
Soupe à l'oignon		4-nov.	Soupe à l'oignon			
Salade paysanne			Salade paysanne			
Joue de porc au cidre IGP			Emincé de bœuf sauce forestière			
Endives braisées			Poêlée de légumes d'automne			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
MENU D'ANTAN		Jeudi			A	B
Potage du Chef Dubarry		5-nov.	Potage du Chef Dubarry			
Pâté de campagne			Pâté de campagne			
Blanquette de volaille			Filet de lieu MSC sauce creme			
Purée de butternut			Epinards à la crème			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Tarte flan pâtissier			Tarte flan pâtissier			
Vendredi					A	B
Bouillon de légumes vermicelles		6-nov.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade verte BIO à l'emmental			Salade verte BIO à l'emmental			
Cœur de colin MSC sauce crème			Rôti de porc sauce miel			
Pommes vapeur			Chou-fleur BIO braisé			
Tomme grise			Tomme grise			
Crème dessert au café équitable			Crème dessert au café équitable			
Samedi					A	B
Velouté à la tomate		7-nov.	Velouté à la tomate			
Salade hawaïenne			Salade hawaïenne			
Quenelles lyonnaises sauce Nantua			Langue de bœuf sauce piquante			
Brocolis BIO à l'anglaise			Coquillettes BIO			
Camembert			Camembert			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Dimanche					A	B
Potage du Chef à la courgette		8-nov.	Potage du Chef à la courgette			
Céleri râpé BIO sauce rose			Céleri râpé BIO sauce rose			
Paleron de bœuf sauce bordelaise			Emincé de volaille sauce estragon			
Purée de patate douce			Trio de légumes du potager			
Brie			Brie			
Canelés			Canelés			

A rendre au plus tard le VENDREDI 23 OCTOBRE

Du 02 au 08 novembre 2026			SANS SEL		SEMAINE 45	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron		2-nov.	Potage du Chef au potiron			
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO			
Filet de hoki MSC			Aiguillettes de poulet			
Macaronis HVE			Haricots verts persillés			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		3-nov.	Velouté poireaux pommes de terre			
Carottes râpées CE2 à l'échalote			Carottes râpées CE2 à l'échalote			
Haché de bœuf			Boulettes d'agneau			
Carottes Vichy			Purée			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Yaourt local vanille			Yaourt local vanille			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		4-nov.	Soupe à l'oignon			
Salade paysanne			Salade paysanne			
Joue de porc			Emincé de bœuf			
Endives braisées			Poêlée de légumes d'automne			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef Dubarry		5-nov.	Potage du Chef Dubarry			
Salade mexicaine			Salade mexicaine			
Blanquette de volaille			Filet de lieu MSC			
Purée de butternut			Epinards à la crème			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Tarte flan pâtissier			Tarte flan pâtissier			
		Vendredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		6-nov.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade verte BIO			Salade verte BIO			
Cœur de colin MSC			Rôti de porc			
Pommes vapeur			Chou-fleur BIO braisé			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Crème dessert au café équitable			Crème dessert au café équitable			
		Samedi			A	B
Velouté à la tomate		7-nov.	Velouté à la tomate			
Salade hawaïenne			Salade hawaïenne			
Quenelles lyonnaises			Lanque de bœuf			
Brocolis BIO à l'anglaise			Coquillettes BIO			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		8-nov.	Potage du Chef à la courgette			
Céleri râpé BIO sauce rose			Céleri râpé BIO sauce rose			
Paleron de bœuf			Emincé de volaille			
Purée de patate douce			Trio de légumes du potager			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Canelés			Canelés			

A rendre au plus tard le VENDREDI 23 OCTOBRE

Du 02 au 08 novembre 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 45	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef au potiron	2-nov.	Potage du Chef au potiron			
Salade coleslaw rouge BIO		Salade coleslaw rouge BIO			
Filet de hoki MSC sauce au pesto rouge et		Aiguillettes de poulet sauce provençale			
Macaronis HVE		Haricots verts persillés			
Pont l'évêque AOP		Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison			
Mardi			A	B	
Velouté poireaux pommes de terre	3-nov.	Velouté poireaux pommes de terre			
Friand au fromage		Friand au fromage			
Haché de bœuf sauce poivre		Boulettes d'agneau sauce dijonnaise			
Carottes Vichy		Purée			
Emmental BIO		Emmental BIO			
Yaourt local nature		Yaourt local nature			
Mercredi			A	B	
Soupe à l'oignon	4-nov.	Soupe à l'oignon			
Salade paysanne		Salade paysanne			
Joue de porc au cidre IGP		Emincé de bœuf sauce forestière			
Endives braisées		Poêlée de légumes d'automne			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
MENU D'ANTAN	Jeudi		A	B	
Potage du Chef Dubarry	5-nov.	Potage du Chef Dubarry			
Pâté de campagne		Pâté de campagne			
Blanquette de volaille		Filet de lieu MSC sauce creme			
Purée de butternut		Epinards à la crème			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature			
Cake citron		Cake citron			
Vendredi			A	B	
Bouillon de légumes vermicelles	6-nov.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade verte BIO à l'emmental		Salade verte BIO à l'emmental			
Cœur de colin MSC sauce crème		Rôti de porc sauce miel			
Pommes vapeur		Chou-fleur BIO braisé			
Tomme grise		Tomme grise			
Petits-suisses natures		Petits-suisses natures			
Samedi			A	B	
Velouté à la tomate	7-nov.	Velouté à la tomate			
Salade hawaïenne		Salade hawaïenne			
Quenelles lyonnaises sauce Nantua		Langue de bœuf sauce piquante			
Brocolis BIO à l'anglaise		Coquillettes BIO			
Camembert		Camembert			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Dimanche			A	B	
Potage du Chef à la courgette	8-nov.	Potage du Chef à la courgette			
Céleri râpé BIO sauce rose		Céleri râpé BIO sauce rose			
Paleron de bœuf sauce bordelaise		Emincé de volaille sauce estragon			
Purée de patate douce		Trio de légumes du potager			
Brie		Brie			
Forêt noire		Forêt noire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 23 OCTOBRE

Du 02 au 08 novembre 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 45
LUNDI			
Potage du Chef au potiron			2-nov.
Salade coleslaw rouge BIO			
Boulettes de soja sauce provençale			
Macaronis HVE			
Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison			
MARDI			
Velouté poireaux pommes de terre			3-nov.
Friand au fromage			
Galette de soja sauce poivre			
Carottes Vichy			
Emmental BIO			
Yaourt local vanille			
MERCREDI			
Soupe à l'oignon			4-nov.
Salade de pâtes multicolores			
Tarte aux trois fromages			
Endives braisées			
Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison HVE			
JEUDI			
Potage du Chef Dubarry			5-nov.
Poireaux vinaigrette			
Boulette de soja sauce mexicaine			
Purée de butternut			
Yaourt fermier nature			
Tarte flan pâtissier			
 VENDREDI			
Bouillon de légumes vermicelles			6-nov.
Salade verte BIO à l'emmental			
Crousti au fromage			
Pommes vapeur			
Tomme grise			
Crème dessert au café équitable			
SAMEDI			
Velouté à la tomate			7-nov.
Chou blanc mayonnaise			
Quenelles lyonnaises sauce Nantua			
Brocolis BIO à l'anglaise			
Camembert			
Fruit de saison BIO			
DIMANCHE			
Potage du Chef à la courgette			8-nov.
Céleri râpé BIO sauce rose			
Galette de quinoa à la provençale			
Purée de patate douce			
Brie			
Canelés			

A rendre au plus tard le VENDREDI 23 OCTOBRE