

# Semaine 45 du 03 novembre au 07 novembre 2025

**Lundi  
03/11**

**Mardi  
04/11  
BIO-VÉGÉ**

**Mercredi  
05/11**

**Jeudi  
06/11**

**Vendredi  
07/11**

Saucisson à l'ail

Bœuf façon bourguignon

Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Fruit

Salade de pâtes bio



Croustillant fromage bio



Haricots verts bio



Camembert bio



Purée pommes fruits rouge  
bio



Œuf dur

Saucisse de Toulouse

Haricots blancs sauce tomate

Bûchette de chèvre-lait  
mélangés

Fruit

Salade mélangée

Gratin de poisson



Blettes persillées

Fromage ail et fines herbes

Flan vanille nappé caramel

Salade de blé à la  
provençale



Palette de porc à la diable

Epinards à la crème

Saint Nectaire AOP

Fruit



Bio



Ce2



France



Pêche durable



Bien-être animal



BBC



Terroir de France



STG



Rup



Label Rouge



IGP



AOC



Production Local

## Semaine 46 du 10 novembre au 14 novembre 2025

**Lundi  
10/11**

**BIO -VÉGÉ**

Salade de riz bio



Œufs durs



Epinards bio hachés



Chante neige bio



Purée bio pommes bananes



**Mardi  
11/11**

**FÉRIÉ**

**Mercredi  
12/11**

Crêpes jambon fromage

Paupiette de veau

Brunoise de légumes

Fromage

Fruit



**Jeudi  
13/11**

Salade de pommes de terre

Rôti de dinde en sauce

Haricots blancs

Fromage blanc aux fruits

Cocktail de fruits au sirop

**Vendredi  
14/11**

Salade de chou  
blanc/jambon/emmental

Blanquette de poisson

Purée de pommes de terre

Brebis crème

Crème dessert caramel



Bio



Ce2



France



Pêche durable



Bien-être animal



BBC



Terroir de France



STG



Rup



Label Rouge



IGP



AOC



Production Local

# Semaine 47 du 17 novembre au 21 novembre 2025

**Lundi  
17/11**

**Mardi  
18/11**

**Mercredi  
19/11**

**Jeudi  
20/11  
BIO-VÉGÉ**

**Vendredi  
21/11**

**Salade de lentilles**

**Rôti de porc**

**Haricots verts persillés**

**Yaourt nature**

**Flan saveur chocolat**

**Chou-fleur**

**Sauté de dinde sauce à  
l'ancienne**

**Semoule**

**Tomme blanche**

**Fruit**

**Salade asiatique**

**Cervelas Orloff**

**Purée de potiron**



**Carré président**

**Purée pommes fraises**

**Céleri bio rémoulade**



**Raviolis aux légumes bio  
sauce tomate**



**Emmental bio**



**Crème dessert vanille bio**



**Terrine de poisson**

**Filet de colin à la ciboulette**



**Riz pilaf**

**Petit suisse aux fruits**

**Fruit**



Bio



Ce2



France



Pêche durable



Bien-être animal



BBC



Terroir de France



STG



Rup



Label Rouge



IGP



AOC



Production Local

## Semaine du 24 novembre au 28 novembre 2025

**Lundi  
24/11**

**Mardi  
25/11**

**BIO - VÉGÉ**

**Mercredi  
26/11**

**Jeudi  
27/11**

**Vendredi  
28/11**

**Taboulé à l'orientale**

**Sauté de porc sauce  
Charcutière**

**Carottes vichy persillées**

**Tomme de Savoie**



**Fruit**

**Carottes râpées bio**



**Boulettes de pois chiche bio**



**Coquillettes bio**



**Chante neige bio**



**Fruit**



**Salade batavia**

**Blanquette de dinde**

**Riz créole**

**Camembert**

**Crème dessert caramel**

**Betteraves**



**Choucroute**

**Fromage blanc aux fruits**

**Flan vanille nappé caramel**

**Salade mexicaine**

**Filet de colin sauce  
citronnée**



**Blettes à la béchamel**

**Mimolette**

**Fruit**



Bio



Ce2



France



Pêche durable



Bien-être animal



BBC



Terroir de France



STG



Rup



Label Rouge



IGP



AOC



Production Local

# Semaine du 01 décembre au 05 décembre 2025

**Lundi**  
**01/12**  
**BIO**

**Mardi**  
**02/12**

**Mercredi**  
**03/12**

**Jeudi**  
**04/12**  
**VÉGÉ**

**Vendredi**  
**05/12**

Haricots verts et maïs bio



Spaghetti bolognaise bio



Camembert bio



Purée bio pommes poires



Coleslaw

Saucisse knack

Purée de pommes de terre

Edam

Salade de fruits du verger

Terrine de légumes



Paleron de bœuf

Pommes rösti

Fromage blanc aux fruits

Fruit

Taboulé à la menthe

Œufs durs

Épinards à la crème



Fromage blanc nature

Fruit

Céleri rémoulade



Filet de colin sauce tomate



Petits pois à l'anglaise



Tartare ail et fines herbes

Tarte au chocolat



Bio



Ce2



France



Pêche durable



Bien-être animal



BBC



Terroir de France



STG



Rup



Label Rouge



IGP



AOC



Production Local

## Semaine du 08 décembre au 12 décembre 2025















**Lundi  
08/12**

**Mardi  
09/12  
BIO-VÉGÉ**

**Mercredi  
10/12**

**Jeudi  
11/12**

**Vendredi  
12/12**

<p><b>Betteraves et maïs</b></p> <p><b>Rôti de porc à la moutarde</b></p> <p><b>Penne</b></p> <p><b>Julienne de légumes</b></p> <p><b>Petits suisse nature</b></p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Salade de lentilles bio</b></p> <p><b>Croustillant fromagé</b></p> <p><b>Haricots verts bio</b></p> <p><b>Brie bio</b></p> <p><b>Crème dessert vanille bio</b></p>	<p><b>Duo rosette/saucisson à l'ail</b></p> <p><b>Tajine kefta agneau jus marocain</b></p> <p><b>Semoule</b></p> <p><b>Bleu d'auvergne AOP</b></p> <p><b>Éclair à la vanille</b></p>	<p><b>Carottes râpés</b></p> <p><b>Filet de poulet à la crème</b></p> <p><b>Pilaf de riz</b></p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Salade de haricots blancs</b></p> <p><b>Filet de colin à l'oseille</b></p> <p><b>Épinards à la crème</b></p> <p><b>Tomme blanche</b></p> <p><b>Fruit</b></p>									
 Bio	 Ce2	 France	 Pêche durable		 Bien-être animal	 BBC	 Terroir de France	 STG	 Rup	 Label Rouge	 IGP	 AOC	 Production Local

## Semaine du 15 décembre au 21 décembre 2025





















**Lundi  
15/12**

**Mardi  
16/12**

**Mercredi  
17/12**

**Jeudi  
18/12**

**Vendredi  
19/12  
BIO-VÉGÉ**

<p><b>Taboulé à la menthe</b></p> <p><b>Steak haché de bœuf</b></p> <p><b>Haricots plats à l'Espagnole</b></p> <p><b>Bleu</b></p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Poreaux mimosa</b></p> <p><b>Cuisse de poulet rôtie</b></p> <p><b>Pommes de terre crispy</b></p> <p><b>Emmental</b></p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Rôti de porc</b></p> <p><b>Macaroni au beurre</b></p> <p><b>Fromage blanc nature</b></p> <p><b>Purée de pêches</b></p>	<p><b>REPAS DE NOËL</b></p>	<p><b>Céleri bio remoulade</b></p> <p> <b>Quenelles nature</b></p> <p> <b>Riz basmati bio</b></p> <p> <b>Camembert bio</b></p> <p> <b>Fruit bio</b></p>
<div>  Bio          Niveau 2          Ce2          France          MSC          Pêche durable          Santéal          Bien-être animal          BBC          Terroir de France          STG          Rup          Label Rouge          IGP          AOC          Production Local </div>				