

## 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

<b>Saucisson à l'ail</b> <b>Bœuf façon bourguignon</b> <b>Purée de pommes de terre</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Fruit</b>	<b>Salade de pâtes bio</b>  <b>Croustillant fromage bio</b>  <b>Haricots verts bio</b>  <b>Camembert bio</b>  <b>Purée pommes fruits rouge bio</b> 	<b>Œuf dur</b> <b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Haricots blancs sauce tomate</b> <b>Bûchette de chèvre-lait mélangés</b> <b>Fruit</b>	<b>Salade mélangée</b> <b>Gratin de poisson</b>  <b>Blettes persillées</b> <b>Fromage ail et fines herbes</b> <b>Flan vanille nappé caramel</b>	<b>Salade de blé à la provençale</b>  <b>Palette de porc à la diable</b> <b>Epinards à la crème</b> <b>Saint Nectaire AOP</b> <b>Fruit</b>
---	---	---	---	--

## 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



Terroir de France



Production Local

## Semaine 47 du 17 novembre au 21 novembre 2025

Lundi  
17/11

Salade de lentilles  
Rôti de porc  
Haricots verts persillés  
Yaourt nature  
Flan saveur chocolat

Mardi  
18/11

Chou-fleur  
Sauté de dinde sauce à l'ancienne  
Semoule  
Tomme blanche  
Fruit

Mercredi  
19/11

Salade asiatique  
Cervelas Orloff  
Purée de potiron  
Carré président  
Purée pommes fraises

Jeudi  
20/11  
**BIO-VÉGÉ**

Céleri bio rémoulade  
Raviolis aux légumes bio sauce tomate  
Emmental bio  
Crème dessert vanille bio

Vendredi  
21/11

Terrine de poisson  
Filet de colin à la ciboulette  
Riz pilaf  
Petit suisse aux fruits  
Fruit



Bio



Pêche durable



Bien-être animal



Terroir de France



Rup



Label Rouge



AOC



Production Local

## Semaine du 24 novembre au 28 novembre 2025

Lundi  
24/11

Taboulé à l'orientale  
Sauté de porc sauce Charcutière  
Carottes vichy persillées  
Tomme de Savoie  
Fruit

Mardi  
25/11

### BIO - VÉGÉ

Carottes râpées bio  
Boulettes de pois chiche bio  
Coquillettes bio  
Chante neige bio  
Fruit

Mercredi  
26/11

Salade batavia  
Blanquette de dinde  
Riz créole  
Camembert  
Crème dessert caramel

Jeudi  
27/11

Betteraves  
Choucroute  
Fromage blanc aux fruits  
Flan vanille nappé caramel

Vendredi  
28/11

Salade mexicaine  
Filet de colin sauce citronnée  
MSC  
Blettes à la béchamel  
Mimolette  
Fruit

## Semaine du 01 décembre au 05 décembre 2025

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

Haricots verts et maïs bio  


Spaghetti bolognaise bio  


Camembert bio  


Purée bio pommes poires  


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

Coleslaw

Saucisse knack

Purée de pommes de terre

Edam

Salade de fruits du verger

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

Terrine de légumes  


Paleron de bœuf

Pommes rösti

Fromage blanc aux fruits

Fruit

**Jeudi**  
**04/12**  
**VÉGÉ**

Taboulé à la menthe

Œufs durs

Épinards à la crème  


Fromage blanc nature

Fruit

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

Céleri rémoulade  


Filet de colin sauce tomate  


Petits pois à l'anglaise  


Tartare ail et fines herbes

Tarte au chocolat

## 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

Betteraves et maïs

Rôti de porc à la moutarde

Penne  
Julienne de légumes

Petits suisse nature

Fruit

Salade de lentilles bio

Croustillant fromagé

Haricots verts bio

Brie bio

Crème dessert vanille bio

Duo rosette/saucisson à l'ail

Tajine kefta agneau jus marocain

Semoule

Bleu d'auvergne AOP

Éclair à la vanille

Carottes râpés

Filet de poulet à la crème

Pilaf de riz

Yaourt nature

Fruit

Salade de haricots blancs

Filet de colin à l'oseille

MSC  
Épinards à la crème

CERTIFICATION  
NIVEAU 2

Tomme blanche

Fruit



Bio



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**

Taboulé à la menthe

Steak haché de bœuf

Haricots plats à l'Espagnole

Bleu

Fruit

Poreaux mimosa

Cuisse de poulet rôtie

Pommes de terre crispy

Emmental

Fruit

Carottes râpées

Rôti de porc

Macaroni au beurre

Fromage blanc nature

Purée de pêches

**REPAS DE NOËL**

Céleri bio rémoulade



Quenelles nature



Riz basmati bio



Camembert bio



Fruit bio



Bio



Pêche durable



Bien-être animal



Terroir de France



Production Local