



LUNDI



Carottes râpées BIO à la vinaigrette

Pomelos



Aiguillettes de poulet au jus

*SV : Hachis végétarien de légumes
(plat complet)*

Purée de légumes

Fromage frais Carré frais

Fromage fondu Vache qui rit

Beignet fourré à la framboise

Beignet fourré à la pomme

MARDI



Betteraves BIO à la vinaigrette



Légumes achards

Colin d'Alaska sauce persane

Riz créole

Saint Paulin

Cantal AOP 

Fruit de saison

au choix

JEUDI JOURNEE DE LA GENTILLESSE REPAS VEGETARIEN

Salade iceberg à la vinaigrette



Nuggets à l'emmental

Pommes de terre rösti aux légumes



Yaourt aromatisé HVE aux fruits de
la passion de la Ferme des
Pourchoux

Purée de pommes BIO 

VENDREDI



Salade de pâtes BIO à la
milanaise

Taboulé d'hiver

Haché de veau aux herbes

SV : Omelette nature

Petits pois

Mélusin

Pont l'Evêque AOP 

Fruit de saison

au choix

LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de carottes et fromage fondu  Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet) /  Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras Fruit de saison BIO  au choix	FERIE	Rillettes de sardines  Rôti de porc aux oignons <i>SV : Gratin de lentilles, patate douce, oignon et emmental (plat complet)</i> Lentilles Fromage blanc BIO  Petit fromage frais sucré Fruit de saison au choix	 Chou rouge BIO mariné Salade verte à la vinaigrette Cubes de poisson blanc sauce  crème Purée de pommes de terre Coulommiers  Fourme d'Ambert AOP Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille nappé au caramel

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

SAINT-SACREMENT

LUNDI

Salade de risetti au pistou

Salade de blé sauce bulgare

Quenelle de carpe des Dombes
sauce aurore



Haricots verts BIO à l'ail

Camembert

Mélusin

Fruit de saison

au choix

MARDI REPAS VEGETARIEN

Radis beurre

Chou chinois à la vinaigrette



Chili sin carne

Riz BIO

Petit fromage frais

Fromage blanc

Cocktail de fruits au sirop léger

JEUDI



Céleri râpé BIO sauce rémoulade

Jus multifruits



Aiguillettes de poulet sauce miel et
poivron

*SV : Boulettes végétales sauce miel
et poivron*

Semoule BIO

Fromage frais Fraidou

Fromage fondu Vache picon

Compote pomme-banane
individuelle

Purée de pommes individuelle

VENDREDI

Salade iceberg à la vinaigrette

Salade asiatique



Sauté de bœuf BIO sauce
catalane

*SV : Mélange de chou-fleur, pois
chiches, curcuma et torti*

Chou-fleur persillé

Edam BIO

Saint Nectaire AOP

Gâteau au fromage blanc

LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé d'hiver (semoule BIO) Salade soissonnaise  Œuf dur à la florentine Epinards Gouda Comté AOP  Fruit de saison au choix	 Carottes râpées BIO à la vinaigrette Salade verte à la vinaigrette  Emincé de dinde sauce barbecue <i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i> Pommes de terre persillées Fromage frais Petit Cotentin Fromage frais Cantafrais Purée pomme-mangue	Chou blanc à la vinaigrette Radis émincés et maïs à la vinaigrette  Hoki sauce citron  Petits pois BIO Fromage blanc Petit fromage frais sucré Tarte au chocolat Tarte aux pommes	Velouté de potiron et fromage fondu Vache qui rit Jambon blanc <i>SV : Bolognaise de légumes</i> Coquillettes  Brie BIO Coulommiers Fruit de saison au choix

Semaine du 01 au 05 Décembre 2025

SAINT-SACREMENT

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS SOLIDAIRE
Salade coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)  Radis beurre  Colin d'Alaska pané Purée de légumes Fromage frais Saint-Morêt Fromage frais Carré frais Cake à la chataîgne	Légumes achards Haricots verts à la vinaigrette Carbonara <i>SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i> Penne BIO   Yaourt BIO aromatisé Fromage blanc Fruit de saison au choix	Salade iceberg à la vinaigrette Pomelos  Sauté de bœuf au jus  <i>SV : Emincé végétal BIO sauce basilic</i> Brocolis à la béchamel et pommes de terre  Emmental BIO Montcadi croûte noire Purée de pommes individuelle Purée pomme-ananas individuelle	Semoule / Yaourt nature Fruit de saison BIO  au choix



LUNDI

Rosette et cornichon

SV : Œuf dur à la mayonnaise



Quenelles à la sauce tomate

Riz BIO



Comté AOP



Gaufre au sucre

MARDI



Salade verte BIO à la vinaigrette

Chou chinois à la vinaigrette



Boulettes de bœuf au jus

*SV : Hachis parmentier végétarien
(plat complet)*

Purée de pommes de terre

Fromage frais Rondelé nature

Fromage frais Petit moulé

Cocktail de fruits au sirop léger

JEUDI

Salade de blé sauce ail et fines
herbes

Salade de boulgour



Aiguillettes de poulet sauce safranée

*SV : Mélange de chou-fleur, pois
chiches, curcuma et torti*

Chou-fleur persillé

Carré BIO



Camembert

Fruit de saison

au choix

VENDREDI

Chou rouge mariné

Salade iceberg à la vinaigrette



Cubes de poisson blanc sauce
mujdei

Carottes BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Tarte au flan

Tarte au citron



LUNDI

Radis beurre

Céleri râpé sauce cocktail

Rôti de porc sauce forestière

SV : Bolognaise de légumes

Macaroni BIO 

Coulommiers

Pont l'Evêque AOP 

Lacté saveur vanille nappé au caramel

Lacté saveur vanille

MARDI

Salade coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO) 

Jus d'orange



Colin d'Alaska sauce paprika

Haricots verts à l'ail



Yaourt BIO nature

Petit fromage frais

Eclair saveur vanille

Eclair saveur chocolat

JEUDI REPAS DE FIN D'ANNEE

Cake aux deux saumons



Emincé de dinde LR sauce aux marrons

SV : Gnocchettiis sauce aux légumes d'antan

Pommes pin

/

Bûche au chocolat, clémentine BIO  et papillotes

VENDREDI