MENU DU 02 NOVEMBRE AU 23 D2CEMBRE 026 - DÉJEUNER



	Lundi 02/11/2026	Mardi 03/11/2026	Mercredi 04/11/2026	Jeudi 05/11/2026	Vendredi 06/11/2026
ENTRÉES	Feuilleté au fromage fondu *Gluten, Lait*	Carottes râpées *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Taboulé *Gluten*	SOUPE DE LEGUMES *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON *Gluten, Lait, Moutarde, Soja*
PLATS	Pilon poulet basquaise *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Merlu sauce butternut champignon crème *Poissons, Lait*	Boulette de boeuf sc tomate *Gluten*	Gratin pomme de terre, champignons et fromage tartiflette *Gluten, Lait*	Rôti de dinde sauce thym *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
GARNITURES	Pâtes coquillettes *Gluten*	Riz *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Jardinière de légumes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Haricots verts à l'ail *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS	Yaourt aromatise vanille *Lait*	Coulommiers *Lait*	Fromage frais Tartare nature *Lait*	Gouda *Lait*	Petit fromage blanc aux fruits *Lait*
DESSERTS	Compote pommes et bananes allégées en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	far breton pomme *Oeufs, Gluten, Lait*	Crème aux oeufs caramel *Oeufs, Lait*	Cake noix de coco et pépites de chocolat *Gluten, Lait, Soja*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU DU 02 NOVEMBRE AU 23 D2CEMBRE 026 - DÉJEUNER

	Lundi 09/11/2026	Mardi 10/11/2026	Mercredi 11/11/2026	Jeudi 12/11/2026	Vendredi 13/11/2026
ENTRÉES	Betteraves *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Soupe de tomates et carottes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Saucisson à l'ail *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade de pomme de terre, carotte sauce kebab *Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*
PLATS	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs *Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites*	Colin d'Alaska sauce aux épices douces *Poissons, Gluten, Lait*		Nuggets au poulet *Gluten*	Emincé de dinde et jus aux oignons *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
GARNITURES		Penne semi complet *Gluten*		Pommes de terre en cubes vapeur *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Petits pois *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS	Gouda *Lait*	Yaourt nature *Lait*		Mimolette *Lait*	Petit fromage frais sucré *Lait*
DESSERTS	Compote pommes et abricots allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Crème dessert saveur vanille *Lait*	MUFFIN FRUITS ROUGES *Gluten, Lait*
SAUCES				Ketchup *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	VINAIGRETTE AU CURRY *Moutarde, Sulfites*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU DU 02 NOVEMBRE AU 23 D2CEMBRE 026 - DÉJEUNER



	Lundi 16/11/2026	Mardi 17/11/2026	Mercredi 18/11/2026	Jeudi 19/11/2026	Vendredi 20/11/2026
ENTRÉES	Salade de lentilles aux agrumes et vinaigrette pesto rouge *Lait, Moutarde, Sulfites*	Céleri rémoulade *Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Salade de blé aux légumes *Céleri, Gluten*	Rillettes de sardine à l'espagnole *Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites*	Soupe de courgettes au fromage fondu La vache qui rit *Lait*
PLATS	Haché au veau et volaille sauce curry *Gluten, Moutarde*	Coquillettes sauce fromage tartiflette, emmental *Gluten, Lait*	Rôti de porc au jus *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Colin Alaska pané *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	HACHI PARMENTIER *Lait*
GARNITURES	frites *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Haricots verts à l'ail *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gratin de chou fleur à la béchamel *Gluten, Lait*	
PRODUITS LAITIERS	Bûchette lait de mélange *Lait*	Coulommiers *Lait*	Fromage fondu Vache qui rit *Lait*	Yaourt aromatisé *Lait*	Fromage frais aux fruits *Lait* Tomme blanche *Lait*
DESSERTS	Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Ile flottante *Oeufs, Lait*	Cake à la noix de coco *Gluten, Lait*	Compote pomme et peche allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU DU 02 NOVEMBRE AU 23 D2CEMBRE 026 - DÉJEUNER

	Lundi 23/11/2026	Mardi 24/11/2026	Mercredi 25/11/2026	Jeudi 26/11/2026	Vendredi 27/11/2026
ENTRÉES	Betterave façon voronoff *Lait, Moutarde, Sulfites*	Taboulé *Gluten*	Pizza reine *Gluten, Lait*	Soupe de potiron au fromage fondu La vache qui rit *Lait*	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON *Gluten, Lait, Moutarde, Soja*
PLATS	Saucisses chipolatas *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Beignets sticks de mozzarella *Oeufs, Gluten, Lait*	Merlu sauce bretonne *Poissons, Gluten, Lait*	Macaronis sauce bolognaise au boeuf *Gluten*	SAUTE DE DINDE EN COLOMBO *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
GARNITURES	Pommes de terre quartiers avec peau *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Carottes à la béchamel *Gluten, Lait*	Purée de butternut *Lait*		Semoule *Gluten*
PRODUITS LAITIERS	Edam *Lait*	Yaourt nature sucré *Lait*	Camembert *Lait*	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes *Lait*	Petit fromage blanc aux fruits *Lait*
DESSERTS	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel *Lait*	Compote pommes et bananes allégées en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Crème dessert saveur vanille *Lait*	Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Cake à la fleur d'oranger *Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU DU 02 NOVEMBRE AU 23 D2CEMBRE 026 - DÉJEUNER



	Lundi 30/11/2026	Mardi 01/12/2026	Mercredi 02/12/2026	Jeudi 03/12/2026	Vendredi 04/12/2026
ENTRÉES	Crêpes à l'emmental *Oeufs, Gluten, Lait*	Salade coleslaw *Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Soupe de tomates et carottes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	SOUPE DE LEGUMES *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Rillettes de sardine à l'espagnole *Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites*
PLATS	Nem aux légumes *Gluten, Soja*	Boulette de boeuf sc tomate *Gluten*	Poulet rôti sauce façon orientale *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Hot dog saucisse de strasbourg *Céleri, Oeufs, Gluten, Lait*	Dés colin d'Alaska sauce curry *Poissons, Gluten, Lait, Moutarde*
GARNITURES	Riz *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Purée de carottes *Lait*	frites *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Pommes de terre en cubes vapeur *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS	Fromage frais fraidou *Lait*	Fromage frais St Môret *Lait*	Coulommiers *Lait*	Gouda *Lait*	Pointe de brie *Lait*
DESSERTS	Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	donut's *Gluten, Lait*	Riz au lait *Lait*	Fromage blanc confiture myrtille *Lait*	far breton pomme *Oeufs, Gluten, Lait*
SAUCES		Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*			Sauce cocktail accompagnement *Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU DU 02 NOVEMBRE AU 23 D2CEMBRE 026 - DÉJEUNER

	Lundi 07/12/2026	Mardi 08/12/2026	Mercredi 09/12/2026	Jeudi 10/12/2026	Vendredi 11/12/2026
ENTRÉES	Pizza reine *Gluten, Lait*	Carotte rapée *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Cake du potager (légumes) *Gluten, Lait*	Soupe de poireaux et pommes de terre *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Œuf dur mayonnaise *Oeufs, Moutarde, Sulfites*
PLATS	Merlu sauce bretonne *Poissons, Gluten, Lait*	COUSCOUS POULET *Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites*	Sauté de boeuf sauce barbecue *Moutarde, Sulfites*	Haché au veau et volaille sauce curry *Gluten, Moutarde*	Nuggets au blé *Gluten*
GARNITURES	Pâtes coquillettes *Gluten*	Semoule *Gluten*	Purée de pommes de terre *Lait*	Petits pois *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Haricots verts persillés *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS	Mimolette *Lait*	Petit fromage frais nature *Lait*	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes *Lait*	Yaourt aromatise vanille *Lait*	Coulommiers *Lait*
DESSERTS	Dessert lacté gélifié au chocolat *Lait*	Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Compote pommes et abricots allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gateau au chocolat et lentilles vertes *Soja*	SEMOULE AU LAIT *Gluten, Lait*
SAUCES	Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*				

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU DU 02 NOVEMBRE AU 23 D2CEMBRE 026 - DÉJEUNER



	Lundi 14/12/2026	Mardi 15/12/2026	Mercredi 16/12/2026	Jeudi 17/12/2026	Vendredi 18/12/2026
ENTRÉES	Mortadelle *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	SOUPE DE LEGUMES *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Soupe de patate douce à l'orange *Lait*	Macédoine mayonnaise *Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*	Mouuse de canard toast pain de mie *Oeufs, Gluten, Lait*
PLATS	Colin d'Alaska pané *Poissons, Gluten*	Macaroni semi complet sauce façon bolognaise à l'égréné végétal *Gluten*	Cordon bleu *Gluten, Lait, Soja*	Emincé de porc sauce aux oignons, cornichons et moutarde *Moutarde, Sulfites*	Sauté chapon pain d'èpice *Gluten, Lait*
GARNITURES	Riz sauce tomate *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Purée de pommes de terre *Lait*	Haricots blancs coco à la sauce tomate *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Pommes de terre rosti étoile *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS	Edam *Lait*	Camembert *Lait*	Fromage frais aux fruits *Lait*	Fromage frais Tartare nature *Lait*	Fromage mini Babybel *Lait*
DESSERTS	Crème dessert saveur vanille *Lait*	Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Cake à la noix de coco *Gluten, Lait*	Compote pommes et abricots allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Bûche crème vanille/chocolat *Oeufs, Gluten, Lait*
SAUCES		Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*			

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.