

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

MENU 100% CIRCUITS COURTS

<p>LUNDI</p> <p>LE JOUR DU </p> <p> Salade  de lentilles BIO </p> <p> Salade de blé parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote) </p> <p>Pané de mozzarella </p> <p>Petits pois à la Paysanne </p> <p>Fondu Président Pavé demi sel (>150 mg calcium)</p> <p>Fruits de saison</p> <p>GOUTER</p>	<p>MARDI</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Poulet rôti  au jus </p> <p>Omelette aux fines herbes </p> <p>Gratin de Crécy  (100-150 mg calcium) </p> <p>Camembert  (100-150 mg calcium) </p> <p>Riz  au lait </p> <p>GOUTER</p>	<p> Salade  verte BIO </p> <p>Chou rouge râpé BIO  aux pommes vinaigrette miel colombo </p> <p> Filet de saumon à l'oseille </p> <p> Boulgour BIO </p> <p>Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)</p> <p> Cake aux noix  Cake à l'orange </p> <p>GOUTER</p>	<p>Potage  au potimarron </p> <p> Sauce bolognaise </p> <p>Sauce aux fruits de mer </p> <p> Pâte locale BIO  (fromage râpé) </p> <p> Saint Nectaire  Pont l'Evêque (>150 mg calcium)</p> <p>Coupelle purée de pommes pêches HVE Coupelle de compote de pommes vanille HVE</p> <p>GOUTER</p>	<p>Tarte  au fromage Tarte aux légumes </p> <p>Rôti de veau  au jus </p> <p>Boule pois chiches cumin poivrons </p> <p>Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce) </p> <p>Saint Paulin Mimolette (>150 mg calcium)</p> <p>Banane  (RUP)</p> <p>GOUTER</p>
<p> Produit BIO</p> <p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p> <p> Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p> Pêche responsable</p> <p> Viande racée</p> <p> Bleu Blanc Cœur</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p> <p> Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p> Spécialité du chef</p> <p> Nouvelle recette</p> <p> Plat durable</p>	<p> Viande d'origine Française</p> <p> Production locale</p> <p> Confectionné à la cuisine centrale</p>		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
Salade de pommes de terre échalote  Salade de boulgour californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)	Laitue iceberg et croûtons Daïkon râpé	Endives aux noix vinaigrette ciboulette Salade de mâche et maïs	Potage de légumes  Saucisse de Toulouse au jus	Carottes râpées BIO vinaigrette miel colombo  Céleri râpé BIO sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)
Sauté de bœuf LR au curry  Filet de merlu sauce Curry 	Riz IGP et base le lobio (haricot rouge coriandre noix tomate paprika ail oignon)	Chicken Wings	Œufs brouillés  Bouchée azuki	Hoki pané et citron
Haricots verts à l'ail BIO  Cantal  Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Riz créole  Brie Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)	Pommes smiles Tomme BIO  Emmental BIO (>150 mg calcium)	Lentilles à la Paysanne  Yaourt nature BIO et sucre (>100 mg calcium)	Chou Romanesco et pommes de terre  Fraïdou Petit moulé (>150 mg calcium)
Fruits de saison  GOUTER	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille (>100 mg calcium) GOUTER	Purée de pommes poires  Purée de pommes banane  GOUTER	Kiwi  GOUTER	Moelleux Myrtilles citron Cake aux confits d'agrumes  GOUTER
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-péphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ● Potage de légumes	Croisillon au fromage Croisillon au champignons	Salade coleslaw rouge <small>(carottes et chou rouge râpé mayonnaise)</small> Salade Anglaise <small>(Laitue, fromage de cheddar, croûtons, vinaigrette du Terroir)</small>	 ● Salade verte BIO Vinaigrette aux myrtilles	Paté de foie et cornichons Tartinable de la mer tomaté
Cordon bleu	Sauté de veau sauce Charcutière <small>(à base de cornichons)</small>	 ● Omelette au fromage	 ● Choucroute <small>(saucisse de francfort et saucisson à l'ail)</small>	 ● Filet de poisson frais Orientale
Cordon végétal sauce tomate	● Œufs durs Andalouse	● Purée saint Germain <small>(pois cassés)</small>	 ● Garniture choucroute	● Pâtes cagarol <small>(fromage râpé)</small>
● Edam BIO ● Gouda BIO <small>(>150 mg calcium)</small>	Coulommiers Bûchette Mi chèvre <small>(100-150 mg calcium)</small>	● Camembert Tomme fleurie <small>(100-150 mg calcium)</small>	 ● Munster AOP <small>(>150 mg calcium)</small>	Fromage blanc nature et sucre ● Fromage blanc aux fruits <small>(>100 mg calcium)</small>
● Fruits de saison	Coupelle purée pomme abricot (HVE) Coupelle de Compote de pomme vanille (HVE)	● Crème dessert à la vanille ● Crème dessert au caramel <small>(>100 mg calcium)</small>	 ● Cake au pain d'épices	● Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Confiture d'abricots Fruit		

Menu

Du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg et oignons frits Chou chinois vinaigrette au caramel	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Rillettes de sardines Rillettes de thon	Terrine de Saint Jacques	LE JOUR DU  Carottes râpées  vinaigrette des Antilles
 Axo de bœuf  Sauce Marocaine (raisins et abricots secs)	 Filet de lieu Blanquette	 Rôti de boeuf LR sauce orloff (crème, champignon, oignon, emmental râpé)	 Ballotine de volaille farcie sauce Noël (pain d'épices, oignon, crème de marrons)	 Blé pilaf BIO et base indienne (tomate, poivrons tricolores, petits pois, mélange tandoori, ail)
 Semoule BIO  Brie Tomme fleurie (100-150 mg calcium)	Farfalles et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) (fromage râpé)	 Epinards et pommes  de terre béchamel	 Pommes Païlasson	 Blé Pilaf
 Coupelle de compote de pommes fraises cassis  Coupelle de pommes	 Fruits de saison	 Saint Nectaire  Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	 Dessert de Noël	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille  Yaourt nature  et sucre (>100 mg calcium)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Beurre Lait		

 **Produit BIO**
 **Label Rouge**
 **Issu des régions ultra-péphériques**



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Viande d'origine Française

Production locale

Confectionné à la cuisine centrale

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 24 novembre au 30 novembre															
lun 24 novembre	Salade de lentilles bio														
	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Petits pois à la paysanne														
	Fromage fondu Président	X													
	Pavé demi sel	X													
	Clémentine														
	Orange Global Gap														
mar 25 novembre	Céleri remoulade préparé..			X	X						X	X			
	Poulet LR rôti														
	Omelette maison bio aux herbes	X		X											
	Gratin de Crécy	X	X												
	Camembert BIO	X													
	Riz au lait BIO local														
mer 26 novembre	Laitue bio														
	Chou rouge râpé bio vinaigrette						X								
	Filet de saumon à l'oseille	X			X	X									
	Boulgour bio		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Cake aux noix	X	X	X			X								
	Cake à l'orange maison	X	X	X		X									
jeu 27 novembre	Potage aux potimarron	X													
	Bolognaise au Boeuf RAV														
	Sauce aux fruits de mer	X	X					X	X						
	Pâtes cagarol BIO locales		X												
	Saint Nectaire	X													
	Pont l'Evêque	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
	Compote de pomme vanille														
ven 28 novembre	Tarte fromage	X	X	X											
	Tarte aux légumes	X	X	X											
	Rôti de veau FR au jus											X			
	Boulette pois chiche poivrons cumin BIO		X												
	Mélange d'automne														
	Saint Paulin	X													

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 1 décembre au 7 décembre															
lun 1 décembre	Salade de pommes de terre à l'échalote						X								X
	Salade de boulgour à la californienne		X				X								X
	Sauté de bœuf LR au curry	X													X
	Haricots verts bio à l'ail														
	Cantal	X													
	Orange bio														
	Pomme BIO locale														
mar 2 décembre	Laitue et croûtons	X	X												
	Salade daïkon														
	Riz créole et base le lobio							X							
	Riz créole de camargue														
	Pointe de Brie	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Liégeois au chocolat	X													
mer 3 décembre	Perle du Nord vinaigrette aux noix						X	X							
	Salade de mâche														
	Chicken wings LR														
	Pommes smiles														
	Tomme de vache BIO	X													
	Emmental bio	X													
	Purée de pommes poires BIO														
	Purée de pommes bananes BIO														
jeu 4 décembre	Potage légumes bio	X													
	SAUCISSE DE TOULOUSE														
	Saucisse pure volaille		X												
	Lentilles BIO locales à la paysanne														
	Yaourt nature bio local et sucre	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
ven 5 décembre	Céleri râpé BIO enrobante échalote BIO	X		X		X						X		X	
	Carottes bio râpées							X							
	Filet de hoki pané et citron	X	X	X	X	X									
	Choux romanesco														
	Pommes vapeur														
	Fraidou	X													
	Cake épeautre au citron	X	X	X											

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 8 décembre au 14 décembre															
lun 8 décembre	Potage légumes bio	X													
	Viennoise de dinde		X												
	Petits pois saveur du midi														
	Edam Bio	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
	Poires BIO locales														
mar 9 décembre	Croissillon au fromage	X	X	X											
	Sauté de veau LR sauce charcutière					X							X		
	Haricots beurres persillés														
	Coulommiers	X													
	Compote de pomme vanille														
	Compote de pommes et abricots														
mer 10 décembre	Salade coleslaw rouge			X		X							X		
	Salade anglaise au cheddar	X	X			X							X		
	OMELETTE BIO ET FROMAGE RAPE BIO	X		X											
	Purée de pommes de terre et pois cassé Bio	X													
	Camembert	X													
	TOMME BLANCHE	X													
	Crème dessert BIO chocolat	X													
	Crème dessert au caramel seoune	X													
jeu 11 décembre	Laïtue bio														
	Choucroute (porc)		X								X				
	Choucroute (sans porc)														
	Choucroute														
	Munster	X													
	Cake pain d'épices	X	X	X											
ven 12 décembre	Pâté de foie et cornichons	X	X			X				X			X		
	Roulade de volaille et cornichons					X				X			X		
	Salami et cornichons	X				X							X		
	Filet de lieu noir sauce orientale				X										
	Pâtes cagarol BIO locales		X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Pomme BIO locale														
	Orange bio														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 15 décembre au 21 décembre															
lun 15 décembre	Chou chinois vinaigrette														
	Salade iceberg et oignons frits		X												
	Axoa de boeuf FR														
	Semoule bio		X									X			
	Pointe de Brie	X													
	Compote pomme-fraises bio														
	Compote de pommes BIO														
mar 16 décembre	Potage Dubarry	X													
	Poisson du marché sauce blanquette	X			X			X	X		X				
	Julienne de légumes et farfallas		X								X				
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Poires BIO locales														
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
mer 17 décembre	Rillettes de la mer	X		X	X	X							X		
	Rillettes de thon	X		X	X	X							X		
	Rôti de boeuf LR Orloff	X				X									
	Epinards béchamel et pommes de terre	X													
	Saint Nectaire	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Banane France RUP														
jeu 18 décembre	Terrine de saint jacques	X		X	X			X	X						
	Paupiette de veau sauce pain d'épice	X	X								X				
	Pom pin forestine		X												
	Entremet chocolat festif	X	X	X			X			X					
	Clémentine de Noël														
ven 19 décembre	Carotte râpées BIO au citron					X									
	Salade chou chou BIO	X		X		X							X		
	Sauce à l'Indienne														
	Blé bio pilaf		X												
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Poire allongée Ecoresponsable														