







	Semaine du 03 au 07 Novembre 2025
	Semanie du 05 au 07 Novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage minestrone	Salade de coquillettes bio à la parisienne Vinaigrette	Macédoine Mayonnaise	Chou rouge* Bio enrobante échalote	Carottes* rapées Bio Vinaigrette
Sauté de bœuf Bio Origine France	Cubes de colin Tomates basilic	### Hachis parmentier	Sauté de porc BBC sauce aux olives Origine FRANCE Pané Mozzarella	Semoule Bio façon couscous
Epinards et pommes de terre béchamel	Brocolis Bio persillées		Riz Bio créole	
	Comté AOP	Coulommiers	Yaourt aux fruits	Camembert Bio
Brownie	٥	Fruit de saison Bio		
Pain Bio de notre boulanger Confiture Fromage blanc nature Bio et sucre	Pain viennois de notre boulanger Yaourt aromatisé Tablette de Chocolat	Sablés retz Purée de pommes coing Faisselle	Pain Bio <mark>de notre boulanger</mark> Camembert Bio Fruit de saison Bio	Clafoutis aux myrtilles Fruit de saison Bio
NOS APPROVISIONNEMENT Race à viande A Label rou Agriculture biologique	Dlaw Dlaws Coour A	ation géographie protégée 🏌 Viai ine protégée 🏿 💋 Spécialité du che		s recettes *issu de notre légumerie ction locale







Semaine 10 au 14 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Betteraves Bio vinaigrette		Œufs durs mayonnaise
Médaillon de cabillaud sauce basquaise	FERIE	Escalope de poulet LR à la crème	Lasagnes au saumon	Sauté de veau sauce marengo Origine FRANCE
Pommes rissolées		Riz IGP		Carottes vichy Bio
Emmental Bio		Yaourt nature bio	Fromage blanc aux fruits	
Eclair au chocolat		Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Muffin vanille chocolat
Paillollines Fruit de saison Bio Fromage blanc nature Bio		Pain bio de notre boulanger Saint paulin Compote de pommes vanille	Pain Bio de notre boulanger Barre de chocolat Lait	Clafoutis à la poire Jus multifruits yaourt nature Bio



























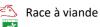




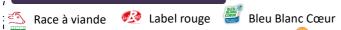
Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tortis à la parisienne vinaigrette	Potage 4 légumes Paprika	Trio de crudités (carottes jaunes, orange et navet) vinaigrette	Salade écolière (pommes de terre, carottes et œufs) Vinaigrette	
Emincé de poulet au jus Origine Label rouge	Colin napolitain	Raviolini aux fromages Sauce tomate	Saucisse Fumée (Porc) Saucisse végétal	Sauté de bœuf Bio au jus Origine FRANCE
Lentilles et carottes* Bio	Boulgour Bio	Emmental râpé	Légumes potée (chou vert, poireaux, navet, carottes, pommes de terre)	Polenta Bio
	Fraidou	Yaourt Bio local	Fromage blanc aux fruits	Cantal AOP
rème dessert au chocolat		Purée de pommes fraises maison		Fruit de saison Bio
Pain Bio de notre boulanger Edam Fruit de saison Bio	Madeleines Fruit de saison Bio Fromage frais nature	Pain Bio de notre boulanger Fruit de saison Bio Tomme	Flognarde pommes poires Fruit de saison Bio Lait	Pain viennois de notre boulanger Tablette de chocolat yaourt aromatisé

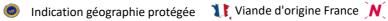


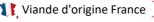






















RESTAURANT Semaine du 24 au 28 Novembre 2025					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Potage au potimarron	Salade de riz catalane Vinaigrette	Taboulé	Radis et beurre		
Limande meunière Citron	Escalope de veau hachée Origine France	Emincé de dinde sauce blanquette	Rôti de bœuf Origine FRANCE	LE JOUR DU 🎉	
Torsades Bio Emmental râpé	Haricot beurre	Carottes* bio persillées	Gratin de chou-fleur bio Emmental râpé	√ege	
	Yaourt bio nature sucré	Camembert Bio		Fromage blanc aux fruits	
Fruit de saison Bio		Crème dessert à la vanille	Crêpe au chocolat	Purée de pommes poires maison	
Moelleux au citron Purée de pommes poires Lait	Pain Bio de notre boulanger Tablette de chocolat Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio Gaufre Fromage frais aux fruits	Gâteau de savoie Jus multifruits Faisselle	Pain Bio de notre boulanger Tomme Fruit de saison Bio	



