

Menu Déjeuner

Semaine 45
du 03/11/2025 au 09/11/2025

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 6

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Poireaux vinaigrette Betteraves rouges Salade de blé tex mex Charcuterie Potage	Carottes râpées Chou blanc Salade d'envives bleu et noix Charcuterie / Œuf Potage	Endives et noix Macédoine de légumes Salade basquaise Charcuterie Potage	Maïs / tomates Chou rouge Salade piémontaise au poisson Charcuterie / Œuf Potage	Haricots verts crudités Céleri rémoulade Salade de lentilles-pts légumes Charcuterie Potage
PLATS CHAUDS	Boudin aux pommes Filet de poisson meunière Endives bechamel emmental	Saute de veau marengo Dos de cabillaud sauce crustacés Saucisson brioché	Plat chaud 'BIO' Paëlla Paté aux pommes de terre	Boeuf braisé carottes Duo de poisson Feuilleté tomate mozza	Filet de poulet Jamaïcaine Pavé de merlu crème basilic
LÉGUMES	Duo de courgettes Frites 'BIO' Poêlée maraichère	Poêlée campagnarde Boulgour 'BIO' Poêlée ratatouille	Haricots verts Macaroni 'BIO' Chou romanesco	Gratin de Choux fleurs Haricots rouges Poêlée de légumes	Brocolis Riz Basmati 'BIO' Flan de légumes
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" Tome grise 'BIO' Bleu / Saint-Nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt grecque Tome grise 'BIO' Bleu / Saint-Nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Tome grise 'BIO' Bleu / Saint-Nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Petit suisse Tome grise 'BIO' Bleu / Saint-Nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Tome grise 'BIO' Bleu / Saint-Nectaire
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Salade de fruits Mufin myrtilles	Corbeille de fruits Flan vanille Mousse chocolat blanc Tiramisu	Corbeille de fruits Crème Montblanc caramel Fromage blanc / confiture Nids d'abeille	Corbeille de fruits Mousse citron Compote de pommes Royal chocolat	Corbeille de fruits Flan chocolat Crème légère orange ananas Tarte aux pommes crumble

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

Menu Déjeuner

Semaine 46
du 10/11/2025 au 16/11/2025

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 7	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES			Lentilles Coleslaw Salade carmen Charcuterie Potage	Courgettes marinées Céleri rémoulade Salade paysanne Charcuterie / Œuf Potage	Maïs et thon Concombre à la crème Salade piemontaise Charcuterie Potage
PLATS CHAUDS	Fermeture restaurant	Fermeture restaurant	Plat chaud 'BIO' Pavé de merlu crème ciboulette Spaghettis crème de légumes	Sauté de dinde champignons Fish and chips sauce tartare Gougère au bleu d'Auvergne	Jambon à l'os au pruneaux Blanquette de poissons
LÉGUMES			Petit pois carottes Riz étuvé 'BIO' Haricots rouges à la tomate	Haricots verts Purée 'BIO' Gratin de courgettes	Purée de carottes Pâtes 'BIO' Poêlée 4 légumes
YAOURT(S) & FROMAGE(S)			Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt gourmand Fourme d'Ambert 'BIO' Savaron / Camembert	Yaourt (divers) "bio ou local" Fourme d'Ambert 'BIO' Savaron / Camembert	Yaourt (divers) "bio ou local" Fourme d'Ambert 'BIO' Savaron / Camembert
DESSERT(S)			Corbeille de fruits Crème légère fruits rouges Crème Montblanc chocolat Brioche perdue	Corbeille de fruits Panna cotta & coulis framboises Salade de fruits Tarte prunes crumble	Corbeille de fruits Compote pommes/ananas Fromage blanc fruits jaunes Religieuse chocolat

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 8	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Concombre Betteraves rouges Salade de pâtes et surimi Charcuterie Potage	Carottes râpées Courgettes marinées Salade de haricots à l'italienne Charcuterie / Œuf Potage	Maïs / soja Haricots verts crudités Salade d'automne Charcuterie Potage	Beaujolais nouveau	Chou rouge Coleslaw Salade de quinoa Charcuterie Potage
PLATS CHAUDS	Cordon bleu végété Dos de cabillaud brunoise de légumes et citron Omelette Bucheronne	Escalope de dinde paprika Pavé de thon escabèche Quiche Tomate courgette	Plat chaud 'BIO' Pave de merlu frit crème de tomate Quiche champignons Comté		Pintade rôtie miel & légumes aux épices Pavé de saumon beurre d'orange
LÉGUMES	Poêlée tex mex Pâtes 'BIO' Carottes persillées	Haricots verts Frites 'BIO' Chou braisé	Épinards au beurre Blé 'BIO' Champignons à la crème		Poêlée campagnarde Semoule 'BIO' Endives Braisées
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" Danette chocolat Bleu / Saint-Nectaire Chèvre / St-Paulin	Yaourt (divers) "bio ou local" Bleu / Saint-Nectaire Chèvre / St-Paulin	Yaourt (divers) "bio ou local" Cantal 'BIO' Chèvre / St-Paulin		Yaourt (divers) "bio ou local" Cantal 'BIO' Chèvre / St-Paulin
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Crème MontBlanc vanille Salade de fruits Tarte Myrtilles	Corbeille de fruits Compote de pêches Coupe framboises / myrtilles Gâteau aux noix crème anglaise	Corbeille de fruits Mousse chocolat Flan vanille Clafoutis poires / éclats de noix		Corbeille de fruits Flan Praliné Fromage blanc fruits rouges Gaufre de liège

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

Menu Déjeuner

Semaine 48
du 24/11/2025 au 30/11/2025

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 9

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Betteraves rouges Concombre Salade pois chiche thon tomates Charcuterie Potage	Chou fleur à la polonaise Macédoine de légumes Salade de moules a la catalane Charcuterie / Œuf Potage	Haricots verts crudités Chou rouge Salade slovaque Charcuterie Potage	Carottes râpées Maïs / soja Salade Chef Charcuterie / Œuf Potage	courgette chouchouka Céleri rémoulade Salade grecque Charcuterie Potage
PLATS CHAUDS	Filet de poulet crème coriandre Dos de cabillaud crème basilic Quiche chevre tomate	Gigot d'agneau tandoori Pavé de lieu crème cantal	Plat chaud 'BIO' Terrine saumon & St-jacques Tarte oignons caramélisés & chèvre	Potée auvergnate Quenelles de brochet & sauce natua Tortelloni ricotta epinard	Bavette échalotes Pavé de poisson à la bordelaise
LÉGUMES	Brocolis vapeur Riz basmati 'BIO' Courgettes a la crème	Brunoise de légumes Flageolets 'BIO' Choux de bruxelles	Poêlée ratatouille Tagliatelles 'BIO' Haricots verts	Gratin de blettes Boulgour 'BIO' Haricots plats	Poêlée de légumes Frites Poêlée de champignons
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" Fourme d'Ambert 'BIO' Bleu / Saint-Nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt gourmand Fourme d'Ambert 'BIO' Bleu / Saint-Nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Fourme d'Ambert 'BIO' Comté / Brie	Yaourt (divers) "bio ou local" Danette vanille Fourme d'Ambert 'BIO' Comté / Brie	Yaourt (divers) "bio ou local" Fourme d'Ambert 'BIO' Comté / Brie
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Salade de fruits Fromage blanc Mille feuilles	Corbeille de fruits Mousse framboise Compote de pommes Gateau 3 chocolats	Corbeille de fruits Coupe chantilly/ Myrtilles Crème Montblanc chocolat Gratin de fruits d'hiver	Corbeille de fruits Compote pommes abricots Riz au lait / coco zestes de citron verts Moelleux chocolat	Corbeille de fruits Mousse caramel beurre salé Dessert lacté chantilly Flan patissier

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens