














LUNDI 03/11/2025	MARDI 04/11/2025	MERCREDI 05/11/2025	JEUDI 06/11/2025	VENDREDI 07/11/2025
Salade de maïs vinaigrette (maïs, tomates, poivrons)	Carottes râpées BIO vinaigrette et dés d'emmental 	Chou rouge		
Emincé de dinde sauce forestière  SV: Filet de cabillaud sauce forestière 	Sauté de bœuf à la diable SV: Filet de colin sauce beurre citron  	<i>Menu Végétarien</i> Chili sin carne 	Saucisse de porc fumée* SV: Palet à l'italienne  	Filet de hoki sauce curry 
Haricots plats au thym CE2	Choux-fleurs béchamel	Riz BIO 	Purée de pommes de terre	Blé BIO 
Fromage blanc nature		Yaourt nature de Viltain	Carré de l'Est	Mimolette
	Riz au lait		Fruit	Fruit
GOÛTERS				
Fruit Pain + barre chocolat	Yaourt nature Pain + confiture	Petits suisses sucrés Galette bretonne Fruit	Fromage blanc Cake à la carotte du chef 	Purée de pomme et banane Pain + beurre

LÉGENDE

 Recette du Chef	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche Responsable
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Ceufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

LUNDI

10/11/2025

Salade de pâtes vinaigrette
Filet de hoki à l'aneth 
Haricots verts persillés CE2
Mousse au chocolat

MARDI

11/11/2025

FÉRIÉ

MERCREDI

12/11/2025

Sauté de veau sauce poivrons SV: Filet de colin sauce poivrons 
Semoule BIO 
Chanteneige
Fruit



JEUDI

13/11/2025

Salade coleslaw BIO (chou blanc BIO, carottes BIO) 
<i>Menu Vegetarien</i>
Omelette nature BIO  
Épinards BIO béchamel et pommes de terre 
Yaourt nature sucré BIO Local 

VENDREDI

14/11/2025

Salade de riz aux dés de mimolette
Emincé de dinde sauce moutarde SV: Palet maraicher  
Julienne de légumes BIO 
Fruit

GOÛTERS

Fruit
Pain + confiture

--

Fromage blanc
Spéculoos
Jus de pomme

Purée de pomme et banane
Pain + miel

Yaourt nature
Pain viennois + barre chocolat

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique




Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

LUNDI 17/11/2025	MARDI 18/11/2025	MERCREDI 19/11/2025	JEUDI 20/11/2025	VENDREDI 21/11/2025
	Concombres BIO et maïs BIO vinaigrette	Salade de blé andalouse	 MEXIQUE	Salade mêlée BIO aux dés d' emmental
Filet de poulet à la crème SV: Filet de merlu sauce crème	<i>Menu Végétarien</i> Bolognaise de lentilles	Sauté de bœuf sauce tandoori SV: Boulette de pois chiches BIO + ketchup	Chili con carne SV: Chili sin carne	Filet de colin sauce provençale
Purée de carottes BIO	Farfalles BIO + emmental râpé	Printanière de légumes (PDT, petits pois, haricots verts, carottes)	Riz BIO	Semoule BIO
Edam		Yaourt nature de Viltain	Petits suisses fruités BIO	
Fruit	Purée de pomme		Ananas	Fruit
GOÛTERS				
Yaourt nature Gâteau marbré chocolat	Fruit Pain + barre chocolat	Petits suisses sucrés Pain + beurre Fruit	Purée de pomme et abricot Pain + confiture	Yaourt à boire Cake au citron du chef

LÉGENDE

 Recette du Chef	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d' Origine Protégée	 Pêche Responsable
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

LUNDI 24/11/2025	MARDI 25/11/2025	MERCREDI 26/11/2025	JEUDI 27/11/2025	VENDREDI 28/11/2025
	Salade de blé du soleil (blé, tomates, maïs, petits pois, poivrons)	Carottes râpées		Chou rouge BIO vinaigrette au miel
Emincé de dinde sauce 4 épices SV: Bolognaise de lentilles	Sauté de veau au jus SV: Filet de colin au jus	Filet de merlu au curry	<i>Menu Vegetarien</i> Pané de blé épinards	Filet de hoki sauce armoricaïne
Coquillettes BIO + emmental râpé	Haricots verts BIO à l'ail	Petits pois BIO persillés	Ratatouille et riz	Pommes de terre vapeur
Cantal AOP		Yaourt nature sucré BIO Local	Camembert	Petits suisses sucrés
Fruit	Fruit		Purée de pomme et banane	
GOÛTERS				
Yaourt nature Pain + barre chocolat	Purée de pomme Pain + beurre	Fromage blanc nature Madeleine Fruit	Fruit Tarte Bourdaloue du chef	Yaourt nature Pain + confiture

LÉGENDE

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Ceufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

LUNDI 01/12/2025	MARDI 02/12/2025	MERCREDI 03/12/2025	JEUDI 04/12/2025	VENDREDI 05/12/2025
	Carottes râpées BIO vinaigrette au citron	Salade de farfalles	Betteraves BIO vinaigrette + dés d'emmental	Endives vinaigrette au miel
Sauté de bœuf sauce forestière SV: Filet de cabillaud sauce forestière	Emincé de dinde au jus SV: Tarte aux fromages du chef	Aiguillettes de saumon meunière à la crème	<i>Menu Végétarien</i> Quiche aux légumes du chef	Beignets de calamars à la romaine
Blé BIO	Printanière de légumes (PDT, petits pois, haricots verts, carottes)	Duo de brocolis BIO et choux-fleurs BIO	Salade mêlée BIO vinaigrette	Riz BIO
Cantal AOP	Yaourt nature de Viltain			
Fruit		Liegeois chocolat	Tarte au flan	Fruit
GOÛTERS				
Yaourt sucré Pain + confiture	Purée de pomme pêche Gaufre liégeoise	Emmental Pain Fruit	Fruit Pain + barre chocolat	Petits suisses sucrés Moelleux à la pomme du chef

LÉGENDE

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

LUNDI

08/12/2025

MARDI

09/12/2025

MERCREDI

10/12/2025

JEUDI

11/12/2025

VENDREDI

12/12/2025

Chou rouge vinaigrette			Céleri BIO remoulade	Salade de riz
<i>Menu Végétarien</i>				
Tajine de pois chiches et légumes	Sauté de porc* sauce stroganoff SV: Filet de hoki au jus	Filet de colin sauce aurore	Bœuf bourguignon SV: Palet végétarien	Filet de merlu sauce crème
Semoule BIO	Mélange légumes BIO (Carotte, PDT, Brocolis, Petits pois)	Farfalles BIO + emmental râpé	Duo de carottes et pommes de terre	Chou-fleur persillé + emmental râpé
Petits suisses aromatisés	Tomme grise	Edam		Yaourt nature sucré BIO Local
	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat BIO	

GOÛTERS

Fruit	Purée de pomme	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fruit
Pain + barre chocolat	Gâteau barre pâtisserie	Pain + confiture	Pain + pâte à tartiner	Cake au citron du chef
		Jus de pomme		

LÉGENDE

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Ceufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

LUNDI 15/12/2025	MARDI 16/12/2025	MERCREDI 17/12/2025	JEUDI 18/12/2025 MENU NOEL	VENDREDI 19/12/2025
Salade de concombres maïs BIO vinaigrette		Salade coleslaw BIO (carottes BIO, choux blanc BIO)		Rillettes de thon mayonnaise
Emincé de poulet à la mexicaine SV: Cake olives, tomates et emmental du chef	Filet de hoki sauce nantua	<i>Menu Végétarien</i> Omelette nature BIO	Filet de volaille sauce spéculoos SV: Filet de poisson sauce forestière	Bœuf braisé sauce marengo SV: Pané de blé au fromage et épinard
Brocolis BIO persillés	Haricots verts BIO et pommes de terre	Epinards au jus	Pommes noisettes	Coquillettes BIO + emmental râpé
	Gouda	Yaourt nature de Viltain	Brie	
Riz au lait	Fruit		Moelleux chocolat du chef et crème anglaise Chocolat de Noël + Jus de fruit	Fruit
GÔUTERS				
Purée de pomme Pain viennois + confiture	Purée de pomme banane Madeleine	Petits suisses sucrés Pain + barre chocolat Fruit	Fromage blanc nature Pain + miel	Yaourt nature Clafoutis aux pommes du chef

LÉGENDE

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

LUNDI

22/12/2025

MARDI

23/12/2025

MERCREDI

24/12/2025

JEUDI

25/12/2025

VENDREDI

26/12/2025

VACANCES SCOLAIRES

Velouté de courge de butternut BIO	Salade fraîcheur vinaigrette (carottes, maïs, radis)	Salade verte et maïs	FÉRIÉ	FERMÉ
Sauté de bœuf sauce barbecue SV: Filet de hoki sauce barbecue	Pâtes carbonara aux dés de volaille SV: Brandade de colin	Poisson pané sauce ketchup du chef		
Haricots verts persillées		Semoule BIO		
Yaourt fraise et citron BIO		Yaourt nature sucré BIO Local		
	Purée de pomme et banane BIO			

GOÛTERS

Petits suisses sucrés	Yaourt sucré	Yaourt à boire		
Pain + confiture	Pain + barre chocolat	Speculoos		
Fruit	Jus de pomme	Fruit		

LÉGENDE

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

LUNDI

29/12/2025

MARDI

30/12/2025

MERCREDI

31/12/2025

JEUDI

01/01/2026

VENDREDI

02/01/2026


VACANCES SCOLAIRES


	Radis émincé à la vinaigrette	Tarte au fromage	FÉRIÉ	FERMÉ
Emincé de poulet sauce moutarde <small>SV: Filet de merlu sauce moutarde</small>	Sauté de bœuf sauce paprika <small>SV: Filet de colin sauce paprika</small>	<i>Menu Végétarien</i> Omelette nature BIO		
Purée de brocolis BIO	Coquillettes + emmental râpé	Carottes BIO		
Edam				
Fruit	Flan vanille nappé caramel	Beignet au chocolat		

GOÛTERS


Yaourt nature Cake citron du chef Fruit	Petits suisses aromatisés Pain + confiture Purée de pomme et pêche	Yaourt à boire Moelleux fourré fraise Fruit		
---	--	---	--	--

LÉGENDE


 Recette du Chef


 Agriculture Biologique Europe


 Le Porc Français


 Appellation d'Origine Protégée

 Pêche Responsable

 Indication Géographique Protégée


 Viande Bovine Française

 Plat végétarien


 Haute Valeur Environnementale

 Bleu Blanc Cœur

 Volaille Française

 Région Ultrapériphérique

 Œufs Plein air

 **CE2** Certification Environnementale de niveau 2

 Label Rouge