

## Menu de la semaine



**LUNDI**

03/11/2025

Salade de maïs vinaigrette (maïs, tomates, poivrons)
--

Emincé de dinde sauce forestière SV: Filet de cabillaud sauce forestière
---

Haricots plats au thym <b>CE2</b>
--------------------------------------

Fromage blanc nature
----------------------

--

**MARDI**

04/11/2025

Carottes râpées <b>BIO</b> vinaigrette et dés d'emmental
--

Sauté de bœuf à la diable SV: Filet de colin sauce beurre citron
---

Choux-fleurs béchamel
-----------------------

Riz au lait
-------------

**MERCREDI**

05/11/2025

Chou rouge  
*Menu Végétarien*

Chili sin carne

Riz **BIO**

Yaourt nature de Viltain

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



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

## Menu de la semaine

**LUNDI**

10/11/2025

Salade de pâtes  
vinaigrette

**MARDI**

11/11/2025

Filet de hoki à l'aneth



Haricots verts  
persillés

**CE2**

Mousse au chocolat

**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)



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 maraîcher



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

## Menu de la semaine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025
Filet de poulet à la crème <small>SV: Filet de merlu sauce crème</small> 	Concombres BIO et maïs BIO vinaigrette  	Salade de blé andalouse	<b>MEXIQUE</b> 	Salade mélée BIO aux dés d' emmental 
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	Fruit	Petits suisses sucrés	Purée de pomme et abricot	Yaourt à boire
Gâteau marbré chocolat	Pain + barre chocolat	Pain + beurre	Pain + confiture	Cake au citron du chef 

### LEGENDE

 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

## Menu de la semaine



**LUNDI**

24/11/2025

	Salade de blé du soleil (blé, tomates, maïs, petits pois, poivrons)	Carottes râpées		Chou rouge <b>BIO</b> vinaigrette au miel
Emincé de dinde sauce 4 épices <small>SV: Bolognaise de lentilles</small>	Sauté de veau au jus <small>SV: Filet de colin au jus</small>	Filet de merlu au curry	Pané de blé épinards	Filet de hoki sauce armoricaine
Coquillettes <b>BIO</b> + emmental râpé	Haricots verts <b>BIO</b> à l'ail	Petits pois <b>BIO</b> persillés	Ratatouille et riz	Pommes de terre vapeur
Cantal <b>AOP</b>		Yaourt nature sucré <b>BIO Local</b>	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		Œufs Plein air		Certification Environnementale de niveau 2		Label Rouge

## Menu de la semaine

**LUNDI**

01/12/2025

	Carottes râpées <b>BIO</b> vinaigrette au citron 	Salade de farfalles	Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette + dés d'emmental  <b>Menu Végétarien</b>	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 	Quiche aux légumes du chef  	Beignets de calamars à la romaine
Blé <b>BIO</b> 	Printanière de légumes (PDT, petits pois, haricots verts, carottes)	Duo de brocolis <b>BIO</b> et choux-fleurs <b>BIO</b> 	Salade mélée <b>BIO</b> vinaigrette 	Riz <b>BIO</b> 
Cantal <b>AOP</b> 	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

## Menu de la semaine

**LUNDI**

08/12/2025

Chou rouge vinaigrette	
<b>Menu Végétarien</b>	
Tajine de pois chiches et légumes	
Semoule <b>BIO</b>	
Petits suisses arômatisés	

**MARDI**

09/12/2025

	Sauté de porc* sauce stroganoff SV: Filet de hoki au jus
Mélange légumes <b>BIO</b> (Carotte, PDT, Brocolis, Petits pois)	
Tomme grise	
Fruit	

**MERCREDI**

10/12/2025

Filet de colin sauce aurore	
Farfalles <b>BIO</b> + emmental râpé	
Edam	
Fruit	

**JEUDI**

11/12/2025

Céleri <b>BIO</b> remoulade	
Bœuf bourguignon SV: Palet végétarien	
Duo de carottes et pommes de terre	
Chou-fleur persillé + emmental râpé	
Yaourt nature sucré <b>BIO Local</b>	

**VENDREDI**

12/12/2025

Salade de riz
Filet de merlu sauce crème
Chou-fleur persillé + emmental râpé
Yaourt nature sucré <b>BIO Local</b>

### GOÛTERS

Fruit Pain + barre chocolat	Purée de pomme Gâteau barre pâtissière	Yaourt nature Pain + confiture Jus de pomme	Fromage blanc nature Pain + pâte à tartiner	Fruit 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

## Menu de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025
Salade de concombres maïs <b>BIO</b> vinaigrette		Salade coleslaw <b>BIO</b> (carottes <b>BIO</b> , choux blanc <b>BIO</b> ) <i>Menu Végétarien</i>		Rillettes de thon mayonnaise
Emincé de poulet à la mexicaine SV: Cake olives, tomates et emmental du chef	Filet de hoki sauce nantua	Omelette nature <b>BIO</b>	Filet de volaille sauce spéculoos SV: Filet de poisson sauce forestière	Bœuf braisé sauce marengo SV: Pané de blé au fromage et épinard
Brocolis <b>BIO</b> persillés	Haricots verts <b>BIO</b> et pommes de terre	Epinards au jus	Pommes noisettes	Coquillettes <b>BIO</b> + 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

### GOÛTERS

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

## Menu de la semaine

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 <b>BIO</b> 	Salade fraîcheur vinaigrette (carottes, maïs, radis)	Salade verte et maïs		
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 <b>BIO</b> 	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FERMÉ</b>
Yaourt fraise et citron <b>BIO</b> 		Yaourt nature sucré <b>BIO Local</b> 		
	Purée de pomme et banane <b>BIO</b> 			

### GOÛTERS

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

### LEGENDE

	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		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 		
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> 	Omelette nature <b>BIO</b> 		
Purée de brocolis <b>BIO</b> 	Coquillettes + emmental râpé	Carottes <b>BIO</b> 	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FERMÉ</b>
Edam				
Fruit	Flan vanille nappé caramel	Beignet au chocolat		

### GOÛTERS

Yaourt nature	Petits suisses aromatisés	Yaourt à boire		
Cake citron du chef 	Pain + confiture	Moelleux fourré fraise		

### 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