Semaine du 02/11/2026 au 06/11/2026

lundi 2 novembre

Macédoine de légumes bio vinaigrette

Brandade de morue

Salade verte

Fruit : Pomme bio d'Herbignac

-crème dessert / galettes bretonne bio-

mardi 3 novembre

Pesée antigaspillage alimentaire

Salade de pommes de terre, emmental, dés de dinde et tomate

Egrené de bœuf à la sauce tomate

Haricots verts bio

Purée de pommes/ bananes bio

-pain bio / six de savoie / fruit-

jeudi 5 novembre

Velouté de légumes varié bio

Ravioli aux légumes et salade verte

Fruit : Banane

-lait bio / pain bio + confiture

vendredi 6 novembre

Betteraves bio et fêta

Rôti de porc (LR et BBC) sauce chorizo

Lentilles cuisinées bio

Yaourt nature de la ferme de Mezerac et madeleine

-Yaourt à boire / sablé bio aux 7 céréales-

Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française*****

Semaine du 09/11/2026 au 13/11/2026

lundi 9 novembre

Nems aux légumes et salade verte

Escalope de dinde (BBC) sauce tandoori

Carottes vichy bio

Yaourt à la noix de coco de la ferme de Mézerac

-lait bio / céréales chocolat / fruit-

mardi 10 novembre

Velouté de légumes verts

Pané de blé emmental, epinards

Gratin de chou fleur bio et pommes de terre

Fruit : Kiwi

-brioche/confiture/ fruit

jeudi 12 novembre

Macédoine de légumes bio mayonnaise

Lasagnes de légumes du sud

Salade verte

Crème dessert au chocolat de Gineau

-pain bio / vache qui rit / fruit-

vendredi 13 novembre

Toast au brie, miel et laitue

Poisson du jour sauce hollandaise

Poêlée maraîchère bio (carottes, panais, navets)

Fruit : Orange

-lait bio / pain bio + pâte à tartiner

Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française*****

Semaine du 16/11/2026 au 20/11/2026

lundi 16 novembre

Salade surowka (carottes râpées, chou rouge et blanc)

Sauté de lapin à la dijonnaise

Pommes de terre vapeur persillées

Fromage : Saint Nectaire AOP à la coupe

Purée de pommes bio

-crème dessert / pain bio + pâte à tartiner

mardi 17 novembre

Taboulé bio

Bouchées panées poireau, lentilles

Epinards à la crème

Poire au coulis de chocolat

-Yaourt à boire / madeleine bio aux pépites de chocolat

jeudi 19 novembre

Salade de riz, concombre, tomate et olives noires

Poisson du jour sauce aurore

Flan de brocolis bio et pommes de terre bio

Fruit : Pomme bio d'Herbignac

-lait bio / pain bio + confiture-

vendredi 20 novembre

Asperges à la flamande

Emincé de volaille à l'estragon

Pâtes : Fusilli au blé dur complet bio et emmental râpé bio

Cocktail de fruit

-lait bio / crêpe/ compote-

Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française*****

Semaine du 23/11/2026 au 27/11/2026

lundi 23 novembre

Salade d'haricots rouges, avocat, maïs vinaigrette

Sauté d'agneau forestière

Haricots verts bio

Fromage : Kiri bio

Fruit : Ananas frais

-compote / baguette viennoise + chocolat-

mardi 24 novembre

Carottes râpées bio à la normande

Filet de poisson sauce curry

Semoule

Fromage blanc aux fruits de Gineau fraise

-Yaourt à boire / pain bio + confiture-

jeudi 26 novembre

Velouté de légumes varié bio

Curry de légumes aux pois chiches bio

Riz thaï bio

Fromage : St Paulin français à la coupe

Fruit : orange

-pain bio + pâte à tartiner / compote-

vendredi 27 novembre

Betteraves bio sauce allemande

Rôti de bœuf sauce béarnaise

Purée de chou fleur bio

Tarte normande pomme cassis

-pain bio / six de savoie / fruit-

Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française*****

Semaine du 30/11/2026 au 04/12/2026

lundi 30 novembre

Céleri rave bio rémoulade

Blanquette de poisson

Quinoa bio

Fromage : Chèvre

Purée de pomme/ fraise et cassis bio

-lait bio / pain bio + confiture-

mardi 1 décembre

Velouté de légumes verts

Jambon blanc (Label Rouge)

Beignets de salsifis

Petit suisse sucré

Fruit : Kiwi

-crème dessert / galettes bretonne bio-

jeudi 3 décembre

Pesée antigaspillage alimentaire

Salade de boulgour bio, tomate et fêta

Emincé de dinde à l'orange et aux pruneaux

Carottes bio

Yaourt à l'abricot de la ferme de Mézérac

-pain bio / vache qui rit / fruit-

vendredi 4 décembre

Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette

Parmentier de potimarron bio et lentilles bio gratiné

Salade verte

Fruit : Orange

-lait bio / brioche + confiture-

Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française*****

Semaine du 07/12/2026 au 11/12/2026

lundi 7 décembre

Haricots verts bio en vinaigrette

Viande de boeuf hachée à la sauce tomate

Céréales gourmandes bio

Fromage blanc de la ferme de Gineau et coulis caramel

-compote / baguette viennoise + chocolat-

mardi 8 décembre

Carottes râpées bio à l'ananas

Pilon de poulet (label rouge et BBC) et sauce ketchup maison

Pommes frites

Fruit : clémentines

-lait bio / pain bio + miel-

jeudi 10 décembre

Salade marocaine (pois chiches, concombres, tomates)

Spaghettis à la carbonara

Liégeois à la vanille

-Yaourt à boire / sablé bio aux 7 céréales-

vendredi 11 décembre

Velouté de potiron

Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella

Epinards à la vache qui rit

Fruit : Pomme bio

-lait bio / pain bio + confiture-

Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française*****

Semaine du 14/12/2026 au 18/12/2026

lundi 14 décembre

Rillettes de maquereaux

Sauté de dinde sauce forestière

Carottes vichy et riz créole

Fruit de saison

-yaourt à boire / pain bio + pâte à tartiner-

mardi 15 décembre

Salade de lentilles bio à la normande

Filet de lieu au beurre citronné

Brocolis bio

Yaourt aux fruits des bois de la ferme de Mézérac

-lait bio / céréales fourrées au chocolat / fruit-

jeudi 17 décembre

Salade impromptue (carottes râpées, concombre, emmental, pomme)

Hachis parmentier végétal "maison"

Salade verte

Fruit : Kiwi

-pain bio / six de savoie / compote-

vendredi 18 décembre

Menu non défini

Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française*****