

Menus du 2 novembre
au 18 décembre 2026

Légende :



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Novembre	06/11/26	Salade verte et vinaigrette	Pizza au fromage (Découpe)	Macédoine de légumes BIO mayonnaise	Potage de potimarron
	au	Lasagnes au boeuf	Emincé de cuisse de poulet sauce aux oignons	Coquillettes BIO sauce napolitaine et emmental râpé BIO	Beignet de calamars à la romaine
	02/11/26	Camembert BIO (Découpe)	Petits pois CE2 et carottes HVE (locales)	Cantal AOP (Découpe)	Chou fleur CE2 béchamel
		Crème dessert chocolat	Yaourt nature Bio	Banane BIO	Vache qui rit BIO
	13/11/26	Celeri râpé HVE (local) vinaigrette façon rémoulade	Salade verte et vinaigrette	Oeuf dur et mayonnaise	Taboulé (semoule bio)
	au	Tortellonis tomate mozzarella BIO sauce crème	Boudin blanc* IGP de Rethel (local)	Dos de colin d'alaska MSC sauce tomate	Rôti de dinde HVE sauce aux Herbes de Provence
	09/11/26	Fromage blanc sucré	Purée de pommes de terre (locales) et potiron	Pâtes Casaresses (locales)	Haricots verts BIO ail et persil
		Salade de fruits au sirop	Caprice des Dieux (local) (Découpe)	Edam BIO (Découpe)	Cantal AOP (Découpe)
	20/11/26	Mélange de carotte HVE (locales) et chou râpé sauce mayonnaise	Fruit de saison BIO	Pomme (locale)	Compote pomme banane
	au	Filet de colin MSC façon tajine	Betteraves BIO vinaigrette	Velouté de potimarron	Salade verte vinaigrette
	16/11/26	Semoule BIO	Paupiette au veau sauce au paprika	Omelette BIO	Saucisse de Toulouse*
		Coulommiers (Découpe)	Brocolis et pommes de terre (locales) à la béchamel	Petits pois CE2 au bouillon	Pommes de terre rissolées
	27/11/26	Fromage blanc sucré	Yaourt brassé sucré (local)	Gouda BIO (Découpe)	Carré de Liqueil
	au		Poire	Beignet chocolat noisette	Compote fraîche pommes Bio ananas
	23/11/26				
Décembre	04/12/26	Céleri râpé HVE (local) vinaigrette façon cocktail	Oeuf dur et mayonnaise	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette	Velouté de potimarron aux 4 épices et croûtons
	au	Émincé de cuisse de poulet sauce chasseur	Chili sin carné (riz bio)	Boulettes Ardennaises* (boeuf, porc, pommes de terre) (locales)	Jambon blanc* (issu de porc LR) froid
	30/11/26	Pommes noisettes	Mimolette (Découpe)	Haricots beurres persillés	Coquillettes BIO
		Tomme blanche BIO (locale) (Découpe)		Yaourt sucré Bio	Emmental BIO râpé
	11/12/26	Fruit de saison	Banane bio	Brownies (noix de pécan) (Découpe)	Poire
	au	Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Pizza au fromage (Découpe)	Salade verte vinaigrette	Salade verte et vinaigrette
	07/12/26	Filet de colin MSC sauce citron	Sauté de boeuf sauce façon Bourguignon	Céleri râpé HVE (local) vinaigrette	Rôti de dinde HVE sauce tex Mex
		Haricots verts BIO persillés	Carottes rondelles HVE (locales)	Parmetier de butternut à l'égrainé végétal de pois BIO	Riz BIO
	18/12/26	Caprice des Dieux (local) (Découpe)	Chanteneige BIO	Emmental (Découpe)	Camembert BIO (Découpe)
	au	Pomme (locale)	Clémentine	Yaourt aromatisé	Compote fraîche pommes BIO biscuitée
	14/12/26	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette	Rillettes de thon	Salade verte vinaigrette	Potage de petits pois CE2
		Filet de Colin MSC sauce tomate	Boudin blanc* IGP de Rethel (local)	Fusilis BIO à la bolognaise	CC Gratin de pommes de terre (locales) au fromage à tartiflette
	07/12/26	Semoule BIO	Purée de pommes de terre (locales) et potiron	Emmental râpé	Gouda BIO (Découpe)
	18/12/26	Brie en pointe (Découpe)	Cantal AOP (Découpe)	Orange BIO	Clémentine
	14/12/26	Crème dessert vanille (locale)	Kiwi BIO		
		Mélange de carottes HVE locales et chou blanc vinaigrette	Lentilles Bio (locales) vinaigrette		
	14/12/26	Sauté de porc* sauce moutarde	Filet de colin d'Alaska MSC sauce à l'orange		Salade verte vinaigrette
	au	Pommes de terre sautées	Haricots verts BIO à l'ail		Lasagne de légumes BIO
	14/12/26	Camembert BIO (Découpe)	Edam (Découpe)		Mimolette Bio (Découpe)
		Compote pomme passion	Fruit de saison Bio		Yaourt brassé sucré (local)

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Menu
de Noël

