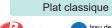
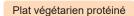
Semaine du 3 au 7 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas végétarien pour tous	
Salade de lentilles	Emincé d'endives vinaigrette à l'huile de noix	Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde	Soupe au potiron	Carottes râpées winaigrette au miel et moutarde à l'ancienne
Plat classique Steak haché de bœuf sauce tomate Haricots verts persillés	Plat classique Merlu sauce bretonne Pommes de terre lamelles sautées	Plat classique Sauté de dinde sauce curry	Plat végétarien protéiné Pâtes Rigol'Othes sauce butternut cheddar et crumble cheddar	Plat classique Rôti de porc 🎉 😝 sauce aigre douce Brocolis frais persillés
Plat végétarien protéiné Omelette à la sauce tomate Haricots verts persillés	Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, choufleur et lentilles	Plat végétarien protéiné Riz sauce curry pois chiche et épinards		Plat végétarien protéiné Blé sauce pesto brocolis et haricots blancs
Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire	Coulommiers	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc et sucre
Fruit de saison 48	Compote de pommes allégée en sucre et galettes pur beurre	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Assiette de fruits d'hiver	Cake aux poires (œuf 👜, farine 😭
		Goûter : Fruit de saison AB Moelleux au citron		























Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé rémoulade (mayonnaise)		Houmous de pois chiches pain de mie	Champignons ciboulette vinaigrette à la moutarde	Salade verte et croûtons vinaigrette balsamique
Plat classique Hoki sauce citron		Plat classique Emincé de porc 👰 🕞 au jus Chou-fleur à la sauce béchamel	Plat classique Cordon bleu de volaille Torsades à la sauce tomate et	Plat classique Sauté de bœuf Sauce moutarde à l'ancienne Ratatouille
Plat végétarien protéiné Riz sauce crème de courgettes	Férié	Plat végétarien protéiné Boulgour korma végétarien chou- fleur et cranberry (carottes, curry,	emmental râpé Plat végétarien protéiné Nuggets de blé	Plat végétarien protéiné Orge perlé sauce légumes du
aux petits pois Ai		pommes de terre)	Torsades à la sauce tomate et emmental râpé	sud et fromage de brebis
Cantal 👜		Edam	Yaourt nature 🌃 🤪 et sucre	Brie
Crème dessert saveur vanille		Fruit de saison 🕮	Fruit de saison 🗥	Smoothie poire pomme ananas
		Goûter : Jus d'orange Quatre-quarts		

Plat végétarien protéiné











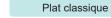






Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien pour tous				Menu local
Salade façon piémontaise aux oeufs	Emincé de chou chinois vinaigrette à la moutarde	Soupe de courgettes au fromage fondu La vache qui rit	Rosette et cornichon CEuf dur mayonnaise	Crudité locale
Plat végétarien protéiné Raviolis aux légumes Emmental râpé	Plat classique Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron Purée de potiron	Plat classique Sauté de porc sauce aux olives Jardinière de légumes	Plat classique Emincé de bœuf sauce échalote Carottes fraîches	Plat classique Elémentaire: Poulet rôti sauce chasseur Maternelle: emincé de poulet sauce chasseur Pâtes Rigol'Othes et emmental râpé
	Plat végétarien protéiné Fondant au potiron épicé et pommes de terre	Plat végétarien protéiné Orge perlé sauce légumes, pois cassés	Plat végétarien protéiné Blé sauce haricot rouge, carotte, fève et billes mozzarella	Plat végétarien protéiné Pâtes Rigol'Othes sauce tomate et lentilles façon bolognaise
Fromage blanc nature et sucre	Camembert	Carré	Gouda	Langres 🏟 🕏
Fruit de saison 🗥	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel AB	Beignet à la pomme 🛞	Fruit de saison 🗥	Cake nature (œuf , farine 🌎)
		Goûter: Fruit de saison Gaufre		

























Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées At vinaigrette d'agrumes	Emincé de choux bicolore vinaigrette au fromage blanc	Céleri râpé rémoulade (mayonnaise)	Tomates concassées, maïs chips tortilla	Tartine au potiron, fromage frais et ciboulette pain de mie
Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat classique
Emincé de dinde 😭 🎊 sauce façon orientale	Hachis parmentier de bœuf	Dés de saumon os sauce crème herbes	Saucisses chipolatas (1) sauce tomate	Sauté de bœuf sauce poivrade
Semoule AB		Fondue de poireaux	Haricots beurre persillés	Petits pois mijotés
Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné
Couscous végétarien (semoule)	Parmentier aux lentilles vertes et purée de pommes de terre	Tarte aux poireaux	Omelette AB sauce tomate	Curry de pommes de terre et petits pois
<u>A</u> Š		Salade verte vinaigrette à la moutarde	Haricots beurre persillés	
Saint Paulin	Yaourt nature et sucre de canne	Montcadi croûte noire	Fromage blanc nature et sucre	Pont l'Evêque
Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison 🚜	Riz au lait	Fruit de saison	Purée de pommes et sablés
		Goûter: Jus de raisin Cake nature (œuf 🎢 farine 🤪)		

Plat végétarien protéiné

















Semaine du 1er au 5 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien pour tous				
Salade de betteraves vinaigrette framboise	Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde	Œuf dur mayonnaise 4	Soupe aux carottes	Pomelos et sucre de canne
Plat végétarien protéiné Crozets sauce fromage tartiflette, emmental et oignons frits	Plat classique Sauté de porc Sauce aux oignons, cornichons et moutarde Cordiale de légumes	Plat classique Rôti de bœuf 🍱 😭 🏖 sauce forestière Riz	Plat classique Nuggets de poulet et ketchup Ecrasé de pommes de terre	Plat classique Dés de colin d'Alaska sauce au cerfeuil Epinards branches à la crème
	Plat végétarien protéiné Quiche aux pommes de terre oignons et chèvre Cordiale de légumes	Plat végétarien protéiné Riz, dahl de lentilles beluga	Plat végétarien protéiné Beignet stick mozzarella et ketchup Ecrasé de pommes de terre	Plat végétarien protéiné Blé sauce pois chiche épinard tandoori
Brie 🕮 🥏	Cantal 🌼	Tomme grise	Yaourt nature et sucre	Mimolette
Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake au chocolat (œuf 🌃 farine 😭)
		Goûter : Jus de pomme Pain **Propriée de confiture 4 fruits rouges**		











végétariens protéinés









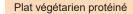




Semaine du 8 au 12 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu local Aubois
Salade marocaine (tomate, pois chiche, olive, cumin) vinaigrette à la moutarde	Céleri râpé vinaigrette au basilic	Endives émincées vinaigrette à l'huile de noix	Rillettes de thon Tartine maïs carotte Pain de mie	Crudité locale 😝
Plat classique Boulette de bœuf jus aux oignons Légumes couscous	Plat classique Merlu pmd sauce crème Haricots verts	Plat classique Poulet rôti sauce paprika persil Semoule	Plat classique Sauté de bœuf sauce printanière Brocolis frais persillés	Plat classique Emincé de porc sauce cantadou agrume potiron Pommes de terre grenaille
Plat végétarien protéiné Farfalles sauce légumes du sud et fromage de brebis	Plat végétarien protéiné Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Haricots verts	Plat végétarien protéiné Semoule 48 sauce légumes minestrone	Plat végétarien protéiné CEuf dur 4B sauce mornay Brocolis frais persillés	Plat végétarien protéiné Pomme de terre grenaille, fromage à raclette et béchamel
Fromage blanc et sucre	Coulommiers	Emmental	Yaourt nature et sucre	Chaource 🏟 🥌
Fruit de saison 4 <u>B</u>	Beignet à la framboise	Yaourt panaché aux fruits	Purée de pommes, carottes, cannelle et petits beurre	Yaourt sur lit de fruits 🗥 🤝
		Goûter: Jus d'orange Cake nature (œuf 🏄 farine 🍃)		





















Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Noël 🐇	Repas végétarien pour tous
Carottes râpées 45 vinaigrette citron jaune	Emincé de chou chinois vinaigrette à la ciboulette	Soupe carotte, céleri, navet, oignon	Cake aux éclats de marron	Salade verte vinaigrette à la moutarde
Plat classique Emincé de bœuf au jus Poireaux sauce béchamel	Plat classique Jambon blanc Lentillons de Champagne	Plat classique Dés de colin d'Alaska sauce aux épices douces Gratin de chou-fleur	Plat classique Emincé haut de cuisse dinde sauce végétale aux légumes d'antan Pom'pin	Plat végétarien protéiné Omelette de sauce basquaise Pâtes Coquill'Othes et emmental râpé
Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, poireaux, béchamel et cantal AOP	Plat végétarien protéiné Parmentier aux lentillons de Champagne et purée de pommes de terre	Plat végétarien protéiné Clafoutis chou-fleur, pomme de terre et mozzarella	Plat végétarien protéiné Boulettes orge chèvre miel sauce végétale aux légumes d'antan Pom'pin	
Saint Nectaire 🏟	Fromage blanc et confiture d'abricots (AE)	Camembert	Fromage frais Chanteneige	Yaourt nature 4
Semoule au lait	Smoothie pomme mandarine miel	Fruit de saison 🔠	Bûche patissière au chocolat Friandise en chocolat	Clémentine
		Goûter : Jus de pomme Gâteau fourré à la fraise		

















