

Menus de la Semaine du 02 novembre au 06 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Repas végétarien pour tous	
Salade de haricots rouges et maïs sauce épices chili	 Carottes râpées et vinaigrette à la ciboulette	Taboulé	Emincé d'endives et vinaigrette à la moutarde	 Rillettes de thon
				Tartinable de haricots blancs
				Pain de mie
Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat végétarien protéiné	Plat classique
 Emincé de porc sauce aux olives	 Dés de colin sauce crème ciboulette persil	 Elémentaire : Poulet sauce façon orientale Maternelle : Sauté de poulet sauce façon orientale	Quenelles natures sauce champignon crémée	 Sauté de boeuf sauce tomate origan
 Haricots verts à l'ail	 Coquillettes du pays d'Othe et emmental râpé	Courgettes au persil	 Riz	Brocolis frais au jus de légumes
Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné		Plat végétarien protéiné
Curry de légumes et pommes de terre	 Coquillettes du pays d'Othe, sauce butternut et cheddar	Boulgour, courgettes façon caponata et câpres		 Omelette et sauce tomate
Yaourt nature et sucre	Fromage frais Saint mûret	Fromage blanc nature et sucre	 Saint Nectaire	Coulommiers
Fruit	Yaourt aux fruits	Fruit	 Crème dessert chocolat	Purée de pommes fraîches et sablés
		Goûter Cake nature Jus d'oranges		

Menus de la Semaine du 09 novembre au 13 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Férié		
 Salade de pommes de terre et dés de mimolette	Chou blanc râpé et vinaigrette aux herbes		Carottes râpées et vinaigrette d'agrumes	Salade de haricots beurre à l'échalote
Plat classique	Plat classique		Plat classique	Plat classique
 Sauté de dinde au caramel Epinards branches à la crème	 Emincé de bœuf et jus aux oignons Petits pois mijotés		 Colin d'Alaska sauce butternut champignon crémée Torsades et emmental râpé	 Jambon blanc de porc Ecrasé de pommes de terre
Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné		Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné
Semoule, pois chiches et épinards	 Korma de riz , brunoise provençale et petits pois		Boulettes de blé sauce tomate Torsades et emmental râpé	Parmentier à l'égréné végétal et écrasé de pommes de terre
 Cantal Fruit	Brie  Donut's sucré		Mimolette Fruit	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre Smoothie de pommes et bananes



Label Rouge



Produit de la Mer Durable



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produit Décongelé



Viande bovine française



Produit Français



Produit Local



Appellation d'Origine Contrôlée



Repas végétarien protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 16 novembre au 20 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Repas végétarien pour tous				
 Céleri rémoulade	 Saucisson de porc à l'ail et cornichon  Œuf dur mayonnaise	Soupe de lentilles corail et lait de coco	Emincé d'endives et vinaigrette à la moutarde	Betteraves crumble de noix, vinaigrette framboise et émulsion chèvre
Plat végétarien protéiné Boulgour sauce pois chiches à la marocaine	Plat classique  Hoki sauce estragon  Riz	Plat classique  Sauté de boeuf sauce romarin Ratatouille	Plat classique  Emincé de porc et sauce au paprika Purée de patates douces et pommes de terre	Plat classique  Nuggets de poulet Carottes fraîches au jus de légumes
	Plat végétarien protéiné  Riz cari de fèves et haricots rouges	Plat végétarien protéiné  Fusillis aux légumes du sud et dés de fromage de brebis	Plat végétarien protéiné  Œuf dur sauce béchamel Purée de patates douces et pommes de terre	Plat végétarien protéiné Nuggets de blé Carottes fraîches au jus de légumes
Gouda	 Pont l'Evêque	Fromage blanc nature et confiture de fraise	Saint Paulin	 Yaourt nature et sucre
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit	Cubes de pêches au sirop et galettes pur beurre	Fruit	Gâteau au caramel
		Goûter Fruit Rocher noix de coco		



Label Rouge



Produit de la Mer Durable



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produit Décongelé



Viande bovine française



Produit Français



Produit Local



Appellation d'Origine Contrôlée



Repas végétarien protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 23 novembre au 27 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Repas végétarien pour tous	 Menu local
Emincé de chou rouge et vinaigrette à la moutarde	Salade verte fraîche et vinaigrette balsamique	 Macédoine de légumes mayonnaise	Houmous et pain de mie	 Crudité locale
Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat végétarien protéiné	Plat classique
 Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron	 Bifteck haché charolais sauce tomate	 Rôti de porc au curry	 Omelette et sauce tomate	 Sauté de boeuf et sauce aigre douce
 Blé sauce tomate	Julienne de légumes à l'ail	Chou fleur en béchamel	 Haricots verts à l'ail	 Coquillettes du pays d'Othe et emmental râpé
Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné		Plat végétarien protéiné
 Blé sauce légumes et pois cassés	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	Riz, korma de chou-fleur et cranberry		 Coquillettes du pays d'Othe sauce haricots rouges, lentilles vertes et emmental
	Julienne de légumes à l'ail			
Edam	Yaourt nature et sucre	Camembert	Fromage blanc nature et sucre	  Langres
Fruit	 Beignet aux pommes	Cake à la cannelle	Fruit	 Crème dessert à la vanille
		Goûter		
		Fruit		
		Gâteau moelleux au citron		



Label Rouge



Produit de la Mer Durable



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produit Décongelé



Viande bovine française



Produit Français



Produit Local



Appellation d'Origine Contrôlée



Repas végétarien protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carottes vinaigrette fruit de la passion	Chou blanc râpé et vinaigrette à la moutarde et au basilic	Soupe de courgettes	Emincé d'endives et vinaigrette à la moutarde	Salade de blé aux petits légumes
<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>
 Emincé de dinde sauce estragon	 Sauté de boeuf sauce forestière	 Parmentier de dés saumon	 Saucisse de Toulouse	 Elémentaire : Wings de poulet Maternelle : Emincé de poulet jus aux oignons
 Semoule	Petits pois mijotés		 Lentilles mijotées	Brocolis frais au persil
<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>
 Semoule aux légumes et pois chiches	Riz korma brunoise de légumes provençale et petits pois	Parmentier à l'égréné végétal	Saucisse végétale de blé aux fines herbes	 Oeuf dur sauce béchamel
			 Lentilles mijotées	Brocolis frais au persil
Tomme blanche	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Emmental	Yaourt nature et sucre	 Saint Nectaire
Compote de pommes allégée en sucre et petits-beurre	 Tarte au flan	Fruit	Smoothie pomme, banane et sirop d'érable	Fruit
		Goûter  Pain aux céréales et confiture de fraises Jus de raisins		



Label Rouge



Produit de la Mer Durable



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produit Décongelé



Viande bovine française



Produit Français



Produit Local



Appellation d'Origine Contrôlée



Repas végétarien protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 07 décembre au 11 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Repas végétarien pour tous				 Menu local Aube
 Céleri rémoulade	 Salade de pommes de terre, dés de mimolette vinaigrette	Tarte au fromage	Carottes râpées et vinaigrette à la ciboulette	 Crudité locale
Plat végétarien protéiné	Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat classique
 Chili végétal, haricots rouges et riz	 Jambon blanc de porc sauce tomate	 Emincé de dinde sauce basquaise	 Merlu sauce estragon	 Sauté de boeuf et sauce au romarin
	Haricots beurre persillés	  Coquillettes du pays d'Othe et emmental râpé	 Epinards branches à la béchamel	 Pommes de terre grenaille
	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné
	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	  Coquillettes du pays d'Othe, lentilles, tomates façon bolognaise	 Boulgour sauce curry pois chiches et épinards	 Pommes de terre grenaille, poireaux sauce béchamel et cantal
	Haricots beurre persillés			
Saint Paulin	Fromage blanc nature et confiture d'abricots	Coulommiers	Yaourt nature et sucre	 Chaource
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit	Fruit	Cake nature	 Yaourt sur lit de fruits
		Goûter		
		Compote de pommes et bananes allégée en sucre		
		Marbré au chocolat		



Label Rouge



Produit de la Mer Durable



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produit Décongelé



Viande bovine française



Produit Français



Produit Local



Appellation d'Origine Contrôlée



Repas végétarien protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 14 décembre au 18 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Menu de Noël</i>	
Salade de lentilles	Salade verte fraîche et vinaigrette à l'échalote	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde	Tartinade de haricots blancs aux marrons et pain suédois	Chou chinois et vinaigrette aux herbes
Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat classique
 Hoki sauce tomate	 Cordon bleu de volaille	 Emincé de porc au jus	 Filet de limande sauce façon safranée	 Boulettes de boeuf sauce provençale
 Chou fleur en persillade	 Riz sauce tomate	Petits pois mijotés	Pommes de terre röstis	Carottes fraîches à l'ail
Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné
  Penne sauce chou fleur et cantal	 Dahl de lentilles beluga et riz	Blé sauce légumes minestrone	Pavé fromager comté et noisettes	 Omelette et sauce tomate
			Pommes de terre röstis	Carottes fraîches à l'ail
Fromage blanc nature et sucre	Camembert	 Saint Nectaire	Babybel	  Yaourt nature et sucre
Fruit	Fruit	Yaourt aux fruits	Bûche pâtissière	Smoothie pommes et pêches
			Friandise en chocolat	
		Goûter		
		 Fruit Pain spécial et chocolat noir		