Menus de la
Semaine 02 au 06 Novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
				Veloute de potiron Lait
Plat				
Boulette de bœuf Gluten, lait	Nuggets de Poulet Gluten moutarde lait		Dahl de lentille verte	Parmentier de colin Gluten lait, poisson
Accompagnement				
Haricot vert Lait	Penne bio Lait ,gluten		Riz bio Lait	/
Produit laitier				
Yaourt sucré Lait	Saint Môret lait		Saint nectaire Lait	Camembert Lait
Dessert				
Fruit bio Pas d'allergènes	Compote pomme /poire Pas d'allergènes		Mousse chocolat Lait	Fruit de saison Pas d'allergènes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Œuf plein air · Appellation d'origine protégée · Agriculture biologique · Produit Français · Produit de la mer durable · Label Rouge · Végétarien

Menus de la
Semaine du 09 au 13 Novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Entrées	Betteraves BIO sulfite moutarde	
Chipolatas	Sauté de dinde sauce moutarde gluten, lait, moutarde	Plat	Lasagne du soleil bio Gluten ,lait	Blanquette de saumon et colin Lait poisson, gluten
Pomme de terre et choux fleur Gluten ,lait	Carottes persillées Gluten lait	Accompagnement	Salade verte Sulfite, moutarde	Riz pilaf Sulfite moutarde
Yaourt Lait	Tomme blanche Lait	Produit laitier	Mimolette Lait	Vache qui rit bio lait
Pomme Pas d'allergènes	Muffins au chocolat Lait	Dessert	Banane Pas d'allergènes	Lacté vanille caramel Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Œuf plein air · Appellation d'origine protégée · Agriculture biologique · Produit Français · Produit de la mer durable · Label Rouge · Végétarien

Menus de la
Semaine du 16 au 20 novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Entrées		Saucisson et cornichons
		Plats		
Cordon bleu Gluten lait	Couscous végétarien lait gluten		Boulette de bœuf VBF Pas d'allergènes	Filet de poisson pané Poisson gluten œuf
		Accompagnements		
Gratin de courgettes Gluten lait	Semoule BIO Gluten		Epinard crémé Lait ,gluten	Purée de potiron lait
		Produit laitier		
Vache qui rit Lait	Pont l'Evèque AOP Lait		Yaourt sucré Lait	Camembert lait
		Dessert		
Fruit de saison Pas d'allergène	Compote pomme Pas d'allergène		Gâteau a la noix de coco Lait gluten œuf	Fruit de saison Pas d'allergène

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Œuf plein air · Appellation d'origine protégée · Agriculture biologique · Produit Français · Produit de la mer durable · Label Rouge · Végétarien

Menus de la
Semaine du 23 au 27 Novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Entrées		
	Carotte râpée Sulfite,moutarde			
		Plat		
Sauté de bœuf Gluten lait	Quiche au fromage gluten œuf ,lait		Penne carbonara Lait gluten	Colin d'Alaska PMD sauce crème Lait poisson
		Accompagnement		
Pomme de terre vapeur lait	Salade verte Sulfite moutarde		/	Brocolis Lait
		Produit laitier		
Edam Lait	Fromage frais Tartare lait		Yaourt Lait	Saint nectaire AOP lait
		Dessert		
Dessert lacté gélifié saveur Chocolat Lait	Fruit de saison Pas d'allergène		Fruit de saison Pas d'allergène	Gâteau à la fleur d'orangé Œuf lait gluten

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Éveil et Goût couvrir pour mieux grandir par sodexo

Œuf plein air · Appellation d'origine protégée · Agriculture biologique · Produit Français · Produit de la mer durable · Label Rouge · Végétarien

Menus de la
Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Entrées		Salade de perle Œuf sulfite moutarde
Sauté de porc Gluten, lait	Nuggets de poulet Gluten lait	Plat	Chili végétarien	Beignet de poisson Gluten ,poisson
Petit pois Pas d'allergène	Bâtonnet de carottes persillés lait	Accompagnement	Riz bio Pas d'allergène	Gratin de choux fleur Lait, gluten
Pont l'évêque AOP Lait	Petit moulé Lait	Produit laitier	Saint Môret Lait	Petit fromage frais sucré Lait
Fruit de saison Pas d'allergène	Riz au lait Lait	Dessert	Compote de pommes Pas d'allergène	Fruits de saison Pas d'allergènes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Œuf plein air · Appellation d'origine protégée · Agriculture biologique · Produit Français · Produit de la mer durable · Label Rouge · Végétarien

Menus de la
Semaine du 07 au 11 décembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Entrées		
	Salade de pommes de terre Gluten			
		Plat		
Boulette de bœuf sauce façon orientale (tomate, carotte, oignon, quatre épices) Lait gluten œufs	**Crispi d'or** Gluten lait		**Jambon blanc de porc**	Colin d'Alaska PMD sauce coco citron vert Gluten ,lait poisson
		Accompagnement		
Semoule bio Gluten	Haricots verts persillés Lait		Pomme de terre et salsifis en gratin Gluten lait	Riz BIO Lait
		Produit laitier		
Mimolette lait	Yaourt Sucré Lait		Brie Lait	Pont lévêque AOP Lait
		Dessert		
Dessert lacté gélifié saveur chocolat lait	Fruit de saison Pas d'allergènes		Fruit de saison Pas d'allergènes	Crème Œuf ,lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Œuf plein air · Appellation d'origine protégée · Agriculture biologique · Produit Français · Produit de la mer durable · Label Rouge · Végétarien

Menus de la
Semaine du 14 au18 décembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				**Mousse de canard sur toast** gluten	
Plat	Emince de poulet façon kebab Gluten ,lait	**Farfalles, pois chiches à la marocaine** Gluten		**Roti de dinde farcie au marron** Gluten lait	**Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé** Gluten lait, poisson
Accompagnement	Brocolis Lait	/		**Etoile de pomme de terre**	**Epinards branches à la béchamel** Lait ,gluten
Produit laitier	Fromage frais sucré Lait	Gouda Lait		**Babybel** Lait	Yaourt nature sucré Lait
Dessert	Purée de pommes	**Crème dessert saveur vanille** Lait		**Sapin de noël aux 2 chocolat** Lait œuf gluten	Fruit de saison Pas d'allergènes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Œuf plein air · Appellation d'origine protégée · Agriculture biologique · Produit Français · Produit de la mer durable · Label Rouge · Végétarien