



Menus du 3 novembre
au 19 décembre 2025



Légende :



Préparé par
nos Chefs

Produit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
NOVEMBRE 2025	du 3 au 7	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE NUGGETS DE BLÉ MÉLANGE DE PETITS POIS ET CAROTTES BRIE EN POINTE (à portionner) DONUTS	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE LASAGNE AU BOEUF SUISSE AROMATISÉ KWI	CÉLERI (local) RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE AIGUILLETES DE POULET SAUCE COLOMBO FUSILLIS BIO SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) FILET DE HOKI SAUCE À L'OSEILLE SEMOULE BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC* SAUCE DIABLE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)
	du 10 au 14	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA-ÉPINARDS SAUCE CRÈME YAOURT BIO SUCRÉ SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	FÉRIÉ 11 novembre Armistice 1918 	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BOULETTES AU VEAU SAUCE PAPRIKA RIZ BIO TOMME BLANCHE (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON BOUDIN BLANC * DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTRON SAINT PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON	CRÈME DUBARRY (chou-fleur) (à portionner) POISSON MEUNIÈRE ET CITRON PETITS POIS CHANTENEIGE BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POIRES (à portionner)
	du 17 au 21	TABOULÉ (semoule bio) FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE CHOU ROMANESCO AU FROMAGE BRIE EN POINTE (à portionner) POMME HVE (locale)	COLESLAW (chou blanc bio local) VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON STROGONOFF POMMES DE TERRE SAUTÉES CANTAL AOP (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	MACÉDOINE ET MAYONNAISE RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE LENTILLES ET CAROTTES EDAM BIO (à portionner) BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)	PIZZA MARGARITA (à portionner) FILET DE POULET SAUCE AU MIEL HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS KIRI COMPOTE POMME BIO ANANAS DU CHEF (à portionner)	CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)
	du 24 au 28	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PANÉ DU FROMAGER PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CARRÉ DE L'EST BIO (à portionner) SUISSE SUCRÉ	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO TOMME GRISE (à portionner) COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNON ET CORNICHON PILONS DE POULET ROTI (OF) AUX HERBES CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL MAASDAM BIO (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	 VOL... DESTINATION... L'Allemagne SALADE KRAUTSALAT (chou blanc) CURRYWURST (saucisse de porc, sauce curry)  POTATOES  YAOURT SUCRÉ GÂTEAU NID D'ABEILLES (amande) (à portionner)	OEUF DUR MAYONNAISE PENNES À LA BOLOGNAISE (OF) CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) KAKI
	du 1er au 5	COLESLAW (carotte et chou blanc locaux) VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME COULOMMIERS (à portionner) CRÈME DESSERT CARAMEL	SALADE DE PERLES, MAIS, TOMATE ET VINAIGRETTE CORDON BLEU DE VOLAILLE PETITS POIS YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) ORANGE	BROCOLIS VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES NOISETTE CARRÉ DE L'EST BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE TARTIFLETTE* (PORC) EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté)	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON CARBONADE CAROTTES (locales) EMMENTAL BIO (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE
DÉCEMBRE 2025	du 8 au 12	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET CORNICHON BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS BRIE EN POINTE (à portionner) POMME HVE (locale)	RILLETES DE SURIMI AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POIRE (sans sucre ajouté)	SALADE COLESLAW (chou blanc bio, local) VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE RIZ BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)	POTAGE DE PETITS POIS LASAGNE DE LÉGUMES GRILLÉS CANTAL AOP (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) CHOU ROMANESCO AU FROMAGE SUISSE FRUITÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
	du 15 au 19	TABOULÉ (semoule bio) FILET DE LIEU SAUCE CITRON PURÉE DE POTMARRON CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU THYM RIZ BIO CAMEMBERT (à portionner) COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté)	SALADE VERTE VINAIGRETTE TORSADES À LA CARBONARA* FROMAGE BLANC SUCRÉ FRUIT DE SAISON	REPAS DE NOËL 	

Bonnes fêtes de fin d'année à tous... On se retrouve en 2026 !
* Repas faisant l'objet d'un 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."