



Semaine du 02/11/2026 au 06/11/2026

lundi 2 novembre

Macédoine de légumes bio vinaigrette

Brandade de morue

Salade verte

Fruit : Pomme bio d'Herbignac



mardi 3 novembre

Pesée antigaspillage alimentaire



Salade de pommes de terre, emmental, dés de dinde et tomate

Boulettes de bœuf à la sauce tomate

Haricots verts bio

Purée de pommes/ bananes bio



jeudi 5 novembre

Betteraves bio et fête

Rôti de porc (LR et BBC) sauce chorizo

Lentilles cuisinées bio

Yaourt nature de la ferme de Mezerac et madeleine



vendredi 6 novembre



Velouté de légumes varié bio

Tarte salée aux légumes de saison

Salade verte

Fruit : Banane



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 09/11/2026 au 13/11/2026

lundi 9 novembre

Nems aux légumes et salade verte
Escalope de dinde (BBC) sauce tandoori
Carottes vichy bio
Yaourt à la noix de coco de la ferme de Mézerac



-mardi 10 novembre

Velouté de légumes verts
Omelette bio
Gratin de chou fleur bio et pommes de terre
Fruit : Kiwi



jeudi 12 novembre

Macédoine de légumes bio mayonnaise
Lasagnes de légumes du sud
Salade verte
Crème dessert au chocolat de Gineau



vendredi 13 novembre

Toast au brie, miel et laitue
Poisson du jour sauce hollandaise
Poêlée maraîchère bio (carottes, panais, navets)
Fruit : Orange



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 16/11/2026 au 20/11/2026

lundi 16 novembre

Salade surowka (carottes râpées, chou rouge et blanc)

Sauté de lapin à la dijonnaise

Pommes de terre vapeur persillées

Fromage : Saint Nectaire AOP à la coupe

Purée de pommes bio



mardi 17 novembre



Taboulé bio

Bouchées panées poireau, lentilles

Epinards à la crème

Poire au coulis de chocolat

jeudi 19 novembre

Salade de riz, concombre, tomate et olives noires

Poisson du jour sauce aurore

Flan de brocolis bio et pommes de terre bio

Fruit : Pomme bio d'Herbignac



vendredi 20 novembre

Asperges à la flamande

Emincé de volaille à l'estragon

Pâtes : Fusilli au blé dur complet bio et emmental râpé bio

Cocktail de fruit



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 23/11/2026 au 27/11/2026

lundi 23 novembre

Salade d'haricots rouges, avocat, maïs vinaigrette

Sauté d'agneau forestière

Haricots verts bio

Fromage : Kiri bio

Fruit : Ananas frais



mardi 24 novembre

Carottes râpées bio à la normande

Filet de poisson sauce curry

Semoule

Fromage blanc aux fruits de Gineau fraise



jeudi 26 novembre



Velouté de légumes varié bio

Curry de légumes aux pois chiches bio

Riz thaï bio

Fromage : St Paulin français à la coupe

Fruit : orange



vendredi 27 novembre

Betteraves bio sauce allemande

Rôti de bœuf sauce béarnaise

Purée de chou fleur bio

Tarte normande pomme cassis -



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 30/11/2026 au 04/12/2026

lundi 30 novembre

Céleri rave bio rémoulade

Blanquette de poisson

Quinoa bio

Fromage : Chèvre

Purée de pomme/ fraise et cassis bio



mardi 1 décembre

Velouté de légumes verts

Jambon blanc (Label Rouge)

Beignets de salsifis

Petit suisse sucré

Fruit : Kiwi



jeudi 3 décembre

Pesée antigaspillage alimentaire

Salade de boulgour bio, tomate et fêta

Emincé de dinde à l'orange et aux pruneaux

Carottes bio

Yaourt à l'abricot de la ferme de Mézérac



vendredi 4 décembre



Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette

Parmentier de potimarron bio et lentilles bio gratiné

Salade verte

Fruit : Orange



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 07/12/2026 au 11/12/2026

lundi 7 décembre

Haricots verts bio en vinaigrette
Viande de boeuf hachée à la sauce tomate
Céréales gourmandes bio
Fromage blanc de la ferme de Gineau et coulis caramel

mardi 8 décembre

Carottes râpées bio à l'ananas
Pilon de poulet (label rouge et BBC) et sauce ketchup maison
Pommes frites
Fruit : clémentines x2

jeudi 10 décembre

Salade marocaine (pois chiches, concombres, tomates)
Spaghettis à la carbonara
Liégeois à la vanille

vendredi 11 décembre



Velouté de potiron
Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella
Epinards à la vache qui rit
Fruit : Pomme bio

Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française*****





Semaine du 14/12/2026 au 18/12/2026

lundi 14 décembre

Rillettes de maquereaux
Sauté de dinde (BBC) sauce forestière
Carottes vichy et riz créole
Fruit de saison

mardi 15 décembre

Salade de lentilles bio à la normande
Filet de lieu au beurre citronné
Brocolis bio
Yaourt aux fruits des bois de la ferme de Mézérac



jeudi 17 décembre



Salade impromptue (carottes râpées, concombre, emmental, pomme)
Hachis parmentier végétal "maison"
Salade verte
Fruit : Kiwi

vendredi 18 décembre

Menu non défini

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****