

Crudités fruits crus
Cuidités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

Produits fermiers et locaux

SEMAINE DU : 10 novembre 2025 AU: 14 novembre 2025

	lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
Entrées	Pizza Royale Pizza 4 fromages Salade verte		Salade verte à composer Noix, dés d'emmental, miettes de surimi	Mais à la comtoise Betteraves en salade Salade verte
Plat protidique	Boulettes de bœuf Poisson meunière		Lasagnes Bolognaises	Chipolatas Poisson pané
Garniture	Ratatouille Riz	férié	Lasagnes végétarienne	Purée
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP		Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP
Dessert	Eclair Chou à la crème Fruit frais		Compotes Liégeoises de fruits Fruit frais	Fruits frais de saison Fruit frais

SEMAINE DU : 17 novembre 2025 AU: 21 novembre 2025

	lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
Entrées	Quiche lorraine Croque monsieur Salade verte	Macédoine mayonnaise Bruschetta de thon Salade verte	Salade verte	Salade verte à composer Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental
Plat protidique	Emincé de bœuf à la provençale Omelette aux herbes	Escalope viennoise Pané fromager	Assiette Comtoise: Jambon du haut doctes, Saucisse de Montbéliard, Carcillotte Poisson pané	Dos de colin sauce normande Rôti de porc
Garniture	Coquillettes Carottes persillées	Haricots verts Gratin de chou fleur	Pommes vapeur	Riz Fondue de poireaux
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP
Dessert	Danette vanille ou caramel ou chocolat Fruit frais	Compotes Liégeoise de fruits Fruit frais	Clafoutis Flan pâtissier Fruit frais	Fruits frais de saison Fruit frais

SEMAINE DU : 24 novembre 2025 AU: 28 novembre 2025

	lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
Entrées	Friand à la viande Friand au fromage Salade verte	Salade verte à composer Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental	Saucisson à l'all Pâté de campagne persillé Salade verte	Carottes râpées Céleri remoulade Concombres
Plat protidique	Quenelles nature sauce aurore Endives au jambon	Steack Haché Omelette	Emincé de bœuf à la bourguignonne Œuf meurette	Escalope de volaille au jus Poisson meunière
Garniture	Riz Courgettes persillées	Frites Epinard	Purée Brocolis	Haricots verts Pâtes
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP
Dessert	Beignet Choco noisette Beignet Pommes Fruit frais	Flan Chocolat ou vanille ou caramel Fruit frais	Poire dijonnaise Pomme au four Fruit frais	Fruits frais de saison Fruit frais



Crudités fruits crus
Cuites Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

Produits fermiers et locaux

SEMAINE DU : **1 décembre 2025** AU: **5 décembre 2025**

	lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
Entrées	Salade Piémontaise Salade de pâtes Salade verte	Salade verte à composer Surimi, Croûtons, Œuf dur, dés de tomates, dés d'emmental	Choux fleur vinaigrette Haricots en salade Salade verte	Thon mayonnaise Surimi mayonnaise Salade verte
Plat protidique	<b>Cordon bleu</b> Poisson meunière	<b>Bœuf à la bière</b> <b>Tortilla</b>	<b>Poulet Gaston Gérard</b> Poisson pané	<b>Sauté de porc</b> Colin dugléré
Garniture	Petits pois Carottes	Pâtes Champignons	Pommes sautées Haricots verts	Chou fleur Riz
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP
Dessert	Yaourt illegeois Fruit frais	Fruits au sirop Cocktail de fruits Fruit frais	Entremet Pâtisserie Fruit frais	Fruit frais de saison Fruit frais

SEMAINE DU : **8 décembre 2025** AU: **12 décembre 2025**

	lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
Entrées	<b>Rosette</b> <b>Crème de foie</b> Salade verte	Salade verte	Salade verte à composer Surimi, Croûtons, Œuf dur, dés de tomates, dés d'emmental	Carottes râpées Céleri remoulade Salade d'endives
Plat protidique	<b>Blanquette de veau</b> Blanquette de poisson	<b>Tartiflette charcutière</b>	<b>Rôti de porc</b> <b>Oeuf cocotte</b>	<b>Filet de dinde dijonnaise</b> <b>Omelette</b>
Garniture	Champignons Riz	Tartiflette végétarienne	Pomme boulangères Carottes	Pâtes Brocolis
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP
Dessert	Yaourt fermier aux fruits Yaourt fermier aromatisé Fruit frais	Compotes Fruits au sirop Fruit frais	Tarte citron meringuée Tropéziennne Fruit frais	Fruit frais de saison Fruit frais

SEMAINE DU : **15 décembre 2025** AU: **19 décembre 2025**

	lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
Entrées	<b>Œuf mayonnaise</b> <b>Tomate Macédoine</b> Salade verte	Duo de choux noisettes Carottes râpées Salade verte	  <b>Repas de Noël</b>  	Buffet d'entrées Salade verte
Plat protidique	<b>Carbonara charcutière</b> Carbonara de la mer	<b>Boulette de boeuf Merguez</b> Tajine de poisson		<b>Steak haché</b>
Garniture	Spaghetti	Légumes Couscous Semoule		Pomme sautées
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP	Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP		Yaourt nature fermier Fromage coupe AOC AOP
Dessert	Compotes Fruits au sirop Fruit frais	Fruit frais de saison Fruit frais		Buffet de desserts Fruit frais



Crudités fruits crus
Cuidités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Feculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier

Choix végétarien

AOP AOC IGP



MENUS



Produit Bio  
Label Rouge



Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

Produits fermiers et locaux

SEMAINE DU : 6 janvier 2025

AU: 10 janvier 2025

	lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
Entrées	Pizza	Céleri rémoulade	Salade verte à composer	Macédoine, œuf dur,
	Croissant emmental	Chou au lard	Noix, Croûtons, lardons, dés d'emmental	surimi, mayonnaise
Plat protidique	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Poisson pané	Emincé Bœuf à la bière	Rôti de Porc	Carbonara
Garniture	Poisson meunière	Poisson pané	Omelette	Bolognaise végétarienne
	Ratatouille	Haricots verts persillés	Brocolis persillés	Spaghetti
Produit laitier	Riz	Frites	Lentilles	
	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier
Dessert	Fromage coupe AOC AOP	Fromage coupe AOC AOP	Fromage coupe AOC AOP	Fromage coupe AOC AOP
	Cocktail de fruits	Yaourt fermier aux fruits	Galette Frangipane	Fruit frais de saison
	Compote	Yaourt fermier aromatisé	Galette pommes	
		Fruit frais (selon cours et arrivage)		