

Menu

Du 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENREDI
Menu 4 composantes	LE JOUR DU 		Menu 4 composantes	
 Taboulé BIO	Trio de crudités vinaigrette (carottes jaunes, oranges et navets râpés)	 Salade de blé BIO à la catalane	 Salade Iceberg vinaigrette Chickens wings Potatoes et ketchup Milk shake grenadine vanille Pop corn	Endive vinaigrette à la pomme
 Filet de merlu sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	  Coquillettes BIO à la mexicaine (FERMES DU RAVILLON)	Emincé de dinde sauce curry		  Sauté de bœuf sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)
 Jardinière de légumes BIO	Plat complet (tomates, poivrons, haricots rouges, cumin, paprika, ail)	Petits pois		Riz
  Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	 Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	Emmental		  Langres
***	  Crème dessert BIO au chocolat (GAEC DE SOUILLY)	  Fruit de saison BIO		 Fruit de saison
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	 Indication Géographique Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 30 nov au 4 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  4 composantes				Menu 4 composantes
 Betteraves rouges vinaigrette	  Céleri BIO rémoulade (PREVOT ETIENNE)	 Chou blanc vinaigrette et salade verte	  Salade coleslaw BIO (PREVOT ETIENNE)	   Potage de légumes BIO
  Fusillis BIO lentilles BIO tomate (FERMES DU RAVILLON)	 Escalope de poulet à la crème	Merguez sauce tomate	 Sauté de veau marengo	 Brandade de poisson
(sauce tomate, lentilles vertes, herbes de Provence, oignon, ail)	Semoule aux petits légumes	  Carottes BIO vichy (PREVOT ETIENNE)	Haricots verts persillés	  (écrasé de pommes de terre BIO) (PREVOT ETIENNE)
  Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	Saint-Paulin	 Pavé 3 provinces	 Saint-Nectaire	***
***	  Fruit de saison BIO	 Fruit de saison	 Cake aux pralines roses	  Crème dessert BIO vanille (GAEC DE SOUILLY)
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain aux céréales	 Pain
  Production locale	  Produits BIO	 Bleu blanc cœur	  Nouvelles recettes	  Appellation d'Origine Protégée
	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 7 au 11 décembre 2026

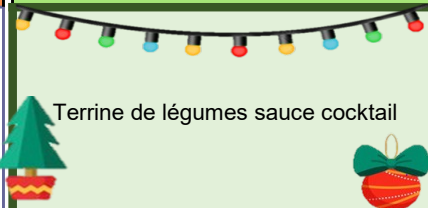
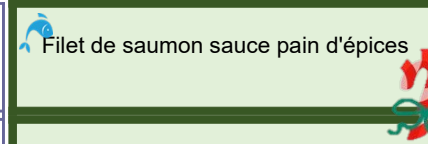
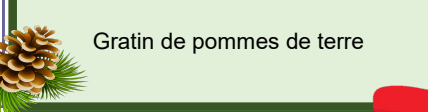
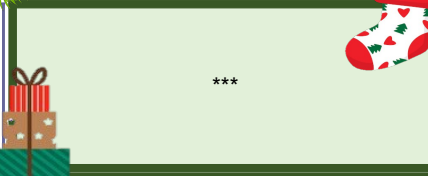
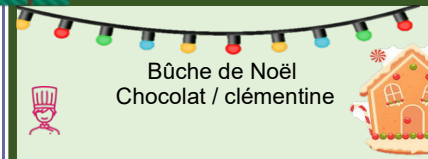


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU  4 composantes			Menu 4 composantes
Salade de pommes de terre à l'échalote	 Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)	  Salade de coquillettes BIO au pesto (FERMES DU RAVILLON)	Salade Iceberg vinaigrette aux agrumes	***
 Poulet rôti BIO au jus (émincé mat. Et crêche)	Chili sin carne	 Sauté de bœuf au paprika	 Sauté de porc au curry (HUGUIER FRERES) (SP : volaille)	 Filet de lieu noir tomate ciboulette
Brocoli béchamel	 (riz BIO, haricot rouge, légumes)	Courgettes béchamel	 Printanière de légumes BIO	 Semoule BIO
 Cantal	  Yaourt BIO aromatisé à la framboise (LA PIERRE QUI VIRE)	  Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	  Langres	 Ortolan
  Fruit de saison BIO	***	 Fruit de saion	  Gâteau d'anniversaire Cake aux poires	  Purée de fruits (pomme écoverger) (VERGERS DE NOSLON)
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Menu

Du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu 4 composantes		LE JOUR DU 	4 composantes
 Taboulé BIO	  Potage de légumes BIO 	 Salade chou chou (chou blanc et rouge sauce fromage blanc)	 Céleri rémoulade	 Terrine de légumes sauce cocktail
 Sauté de veau sauce navarin (oignon, ail, herbes de provences, carottes, navets, concentré de tomates)	Brandade de poisson	 Emincé de dinde crème champignons	Omelette sauce tomate	 Filet de saumon sauce pain d'épices
Epinards à la béchamel	  Purée de pommes de terre BIO (PREVOT ETIENNE)	  Carottes BIO vichy (PREVOT ETIENNE)	 Blé BIO aux petits légumes	 Gratin de pommes de terre
  Soumaintrain	  Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	 Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	 Saint-Nectaire	 ***
  Fruit BIO de saison	***	 Fruit de saison	  Crème dessert BIO au chocolat (GAEC DE SOUILLY)	 Bûche de Noël Chocolat / clémentine
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU 		FERIE NOEL
  Salade coleslaw BIO (PREVOT ETIENNE)	  Salade de coquillettes BIO parisienne (FERMES DU RAVILLON)	Macédoine mayonnaise	 Chou chinois vinaigrette aux agrumes	
 Emincé de volaille BIO sauce curry	 Sauté de veau marengo	Bouchées de blé sauce fromage blanc ciboulette	 Filet de Hoki sauce caramel	
 Semoule BIO	Chou-fleur béchamel	 Mélange de légumes BIO (brocolis, haricots verts, carottes rondelles)	  Pommes de terre BIO boulangères (PREVOT ETIENNE)	
 Ortolan	Emmental	  Yaourt BIO aromatisé à la poire (LA PIERRE QUI VIRE)	 Pavé 3 provinces	
 Fruit de saison	  Fruit de saison BIO	* * *	 Tarte au chocolat / Clémentine / chocolat de Noël	



Pain

Production locale

Spécialité du chef



Pain

Produits BIO

Label Rouge



Pain

Bleu blanc cœur

Pêche responsable



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Vacances

Menu

Du 28 décembre 2026 au 1er janvier 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU			Menu 4 composantes	FERIE
 Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	 Chou blanc vinaigrette et salade verte	 Taboulé BIO	Salade Iceberg vinaigrette terroir	
 Riz BIO sauce chili	 Sauté de bœuf au curry	 Emincé de poulet BIO Sauce lyonnaise	 Aiguillettes de colin meunière et quartier de citron	
(poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)	Courgettes béchamel	 Purée de potiron	 Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	
 Langres	 Saint-Nectaire	 Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	***	
 Fruit de saison BIO	 Cake vanille	 Fruit de saison	 Crème dessert BIO au chocolat (GAEC DE SOUILLY)	



Pain

Production locale

Spécialité du chef



Pain

Produits BIO

Label Rouge



Bleu blanc cœur

Pêche responsable



Pain

Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée



Pain

Appellation d'Origine Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 4 au 8 janvier 2027



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu 4 composantes</i>	LE JOUR DU 			<i>Menu 4 composantes</i>
 Salade de blé BIO à la catalane	 Céleri sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)	 Salade de riz BIO niçoise (thon, tomate, maïs, petit pois, olive, poivrons)	Endives vinaigrette à la framboise	***
 Filet de lieu sauce paëlla (oignon, curcuma, épice, poivron, tomate concassée, ail)	Couscous végétal	 Sauté de bœuf sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons) (HUGUIER FRERES) 	 Poulet rôti au jus (émincé mat. Et crêche)	 Pavé de merlu sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)
Petits pois saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)	 (semoule BIO, pois chiche, légumes)	Brocolis persillés	  Coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON)	  Purée de butternut et pommes de terre BIO
  Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	 Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	Emmental	  Yaourt BIO aromatisé à la myrtille (LA PIERRE QUI VIRE)	 Pavé 3 provinces
***	  Purée de fruits (pomme écoverger) (VERGERS DE NOSLON)	 Fruit de saison	 Galette des rois	  Fruit de saison BIO
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 11 au 15 janvier 2027



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu 4 composantes			4 composantes LE JOUR DU 	
  Salade coleslaw BIO	  Salade de fusillis BIO au pesto (FERMES DU RAVILLON)	 Chou blanc vinaigrette et salade verte	  Betteraves rouges vinaigrette	   Potage de légumes BIO
 Filet de colin sauce aurore	Carbonade flamande (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)	 Emincé de poulet BIO sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)	 Coquillettes semi-complètes BIO tomate haricots rouges et fromage râpé	Lasagne au saumon
 Blé BIO aux petits légumes	Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)	Haricots verts persillés	(lentilles corail, dés d'abricots, cumin, thym, crème)	(plat complet)
  Yaourt BIO aromatisé à la pêche (LA PIERRE QUI VIRE)	 Cantal	  Soumaintrain		 Ortolan
***	  Fruit de saison BIO	Salade de fruits	  Clafoutis aux pommes BIO	 Fruit de saison
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 18 au 22 janvier 2027



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu 4 composantes			LE JOUR DU  4 composantes	
Salade de pommes de terre à la parisienne	  Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	 Taboulé BIO	 Céleri rémoulade	  Salade coleslaw BIO
 Hoki sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)	 Chipolatas (GAEC BUTIN) SP : Saucisse de volaille	 Sauté de veau sauce dijonnaise	Riz à la méditerranéenne	 Emincé de poulet provençale
Epinards à la béchamel	  Purée de pommes de terre BIO (PREVOT ETIENNE)	Haricots beurre	  (courgette, tomate, ail, lentilles BIO, thym, laurier) (FERMES DU RAVILLON)	Beignet de chou-fleur
***	 Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	  Langres	  Yaourt BIO aromatisé à la framboise (LA PIERRE QUI VIRE)	Saint-Paulin
  Crème dessert BIO vanille (GAEC DE SOUILLY)	  Fruit de saison BIO	 Fruit de saison	***	Moelleux chocolat
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 25 au 29 janvier 2027



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  4 composantes		Menu 4 composantes		
Salade Iceberg vinaigrette aux agrumes	 Rillettes de maquereaux	 Betteraves rouges vinaigrette	 Chou rouge vinaigrette et salade verte	Macédoine mayonnaise
 Semoule BIO à la mexicaine	 Sauté d'agneau au curry	 Colin mariné ail et fines herbes	 Sauté de porc sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde) (HUGUIER FRERES) (SP : sauté de dinde)	 Emincé de poulet BIO forestière
(tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika, ail)	Petits pois	  Fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON)	  Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	 Haricots verts BIO persillés
  Fromage blanc BIO nature et sucre (GAEC DE SOUILLY)	 Ortolan	  Yaourt BIO aromatisé à l'abricot (LA PIERRE QUI VIRE)	 Saint-Nectaire	 Pavé 3 provinces
***	  Fruit de saison BIO	***	 Gâteau d'anniversaire Cake aux pépites de chocolat 	 Fruit de saison
 Pain	 Baguette	 Pain	 Pain aux figues	 Pain
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 2 au 6 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR	LE JOUR DU  4 composantes			Menu 4 composantes
Salade de blé à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)	  Salade coleslaw BIO	Salade chou chou (chou blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, échalote)	   Salade d'endives vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade de riz BIO à la parisienne
 Escalope de dinde sauce curry	 Pizza BIO aux légumes	  Boeuf bourguignon (champignon, carotte, ail, oignon)	Sauté de poulet sauce waterzoï (julienne de légumes, oignon poireaux ail crème)	 Filet de limande meunière
 Chou-fleur BIO béchamel	+ Gruyère râpé	  Carottes BIO (PREVOT ETIENNE)	  Gratin de pommes de terre BIO (PREVOT ETIENNE)	Brocoli à la béchamel
 Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	***	 Chaource	  Maroilles	  Fromage blanc BIO nature et sucre (GAEC DE SOUILLY)
Crêpe au sucre	 Fruit de saison	  Fruit de saison BIO	  Gaufre pâtissière	***
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Manu 4 composantes</i>				LE JOUR DU 
  Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	 Taboulé BIO	 Chou blanc vinaigrette et salade verte	 Macédoine BIO mayonnaise	 Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)
 Filet de colin sauce crème citron	Paupiette de veau sauce crème	 Emincé de dinde sauce curry	  Boeuf bourguignon BIO	Omelette sauce tomate
  Fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON)	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Purée de panais (60% PDT et 40% panais)	Haricots verts et champignons	 Printanière de légumes BIO
  Yaourt BIO aromatisé à la fraise (LA PIERRE QUI VIRE)	Saint-Paulin	  Langres	 Cantal	***
***	  Purée de fruits (pommes écovergers) (VERGERS DE NOSLON)	 Fruit de saison	  Fruit de saison BIO	 Riz au lait
 Pain Production locale  Spécialité du chef	 Pain Produits BIO  Label Rouge	  Pain Bleu blanc cœur  Pêche responsable	  Pain aux céréales Nouvelles recettes  Appellation d'origine contrôlée	 Pain Appellation d'Origine Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Manu 4 composantes</i>	<i>Mardi Gras</i>		LE JOUR DU  <i>4 composantes</i>	
Salade de pommes de terre à la parisienne	  Salade coleslaw BIO	 Salade de blé BIO à la catalane	 Chou rouge vinaigrette et salade verte	 Rillettes de sardines
 Filet de merlu sauce estragon	 Emincé de poulet basquaise	 Blanquette de veau BIO	Bouchées de blé sauce curry	Chili con carne
 Epinards BIO à la béchamel	  Coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON)	Haricots beurre	Petits pois	 (riz BIO, haricots rouges, légumes, bœuf haché) + concassé de tomates
  Fromage blanc BIO nature et sucre (GAEC DE SOUILLY)	 Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	 Pavé 3 provinces	  Yaourt BIO aromatisé à la myrtille (LA PIERRE QUI VIRE)	 Ortolan
***	Beignet au chocolat	 Fruit de saison	***	  Fruit de saison BIO
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Baguette
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Menu

Du 23 au 27 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Manu 4 composantes</i>			Nouvel An Lunaire 4 composantes	
 Céleri BIO rémoulade (PREVOT ETIENNE)	  Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Salade de riz vinaigrette	  Chou chinois vinaigrette caramel	Iceberg vinaigrette miel colombo
 Filet de lieu noir sauce tomate	 Sauté d'agneau provençale	 Filet de colin sauce citron	Nems aux légumes	 Emincé de poulet sauce curry
  Fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON)	  Purée de pommes de terre BIO (PREVOT ETIENNE)	Brocoli béchamel	 Nouilles sautées aux petits légumes (50 / 50)	  Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)
  Yaourt BIO aromatisé à la pêche (LA PIERRE QUI VIRE)	 Soumaintrain	Saint-Paulin	***	 Saint-Nectaire
***	 Fruit de saison	Pêche au sirop	 Gâteau d'anniversaire à la noix de	  Fruit de saison BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
  Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 02 au 06 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU  4 composantes			Menu 4 composantes
Salade de pommes de terre à l'échalote	  Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Salade de blé à la catalane	Endives aux pommes	 Chou blanc vinaigrette et salade verte
 Jambon blanc (GAEC BUTIN) (SP: jambon de volaille)	  Fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON) à la méditerranéenne	 Sauté de bœuf sauce tomate (HUGUIER FRERES)	Couscous	 Filet de limande meunière et citron
Haricots verts persillés	(courgette, tomate, ail, lentilles, thym, laurier)	 Jardinière de légumes BIO	 (semoule BIO (70), merguez, légumes (30))	  Purée de carottes pommes de terre BIO (PREVOT ETIENNE)
Saint-Paulin	  Yaourt BIO aromatisé à la cerise (LA PIERRE QUI VIRE)	 Pavé 3 provinces	 Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	***
 Fruit de saison	***	  Fruit de saison BIO	  Purée de fruits (pomme écoverger) (VERGERS DE NOSLON)	  Fromage blanc BIO nature et sucre (GAEC DE SOUILLY)
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 9 au 13 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu 4 composantes</i>		<i>Menu 4 composantes</i>		
Trio de crudités vinaigrette (carottes jaunes, oranges et navets râpés)	  Salade coleslaw BIO	Macédoine mayonnaise	   Salade verte vinaigrette à la pomme	 Salade de riz BIO niçoise (thon, tomate, maïs, petit pois, olive, poivrons)
 Paupiette de saumon sauce crème	  Sauté de veau BIO sauce curry	 Filet de lieu noir sauce citron	 Escalope de poulet Vallée d'Auge (crème, jus de pommes, champignons)	Omelette concassé de tomates
  Pommes boulangères BIO (PREVOT ETIENNE)	  Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	Blé aux petits légumes	 Carottes BIO à la crème	Ratatouille
  Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	 Cantal	***	  Camembert	 Ortolan
***	  Fruit de saison BIO	  Crème dessert BIO chocolat (GAEC DE SOUILLY)	  Cake pommes tatin	 Fruit de saison
 Pain	 Pain	 Pain	 Pain	 Pain
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 16 au 20 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Manu 4 composantes</i>				LE JOUR DU  4 composantes
  Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	 Rillettes de sardines	 Salade piémontaise (cornichon, tomate, œuf, olive)	 Radis sauce enrobante à l'échalote	 Betteraves rouges vinaigrette
 Filet de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)	  Coquillettes BIO bolognaise (FERMES DU RAVILLON)	  Sauté de veau marengo	 Poulet rôti aux herbes de provenances (émincé mat. Et crêche)	 Riz new dehli
 Röstis de légumes	 (plat complet)	 Chou-fleur BIO béchamel	 Haricots verts BIO persillés	 (tomate, poireau, pois chiche, lentille, carotte, épice tandoori)
  Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	 Soumaintrain	 Saint-Nectaire	 Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	  Yaourt BIO aromatisé à la fraise (LA PIERRE QUI VIRE)
 * * *	  Fruit de saison BIO	 Fruit de saison	  Crème dessert BIO vanille (GAEC DE SOUILLY)	 * * *
 Pain Production locale  Spécialité du chef	 Baguette Produits BIO  Label Rouge	  Pain Bleu blanc cœur  Pêche responsable	  Pain aux céréales Nouvelles recettes  Appellation d'origine contrôlée	 Pain Appellation d'Origine Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France