

MENUS SEMAINE DU 03 AU 19 NOVEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

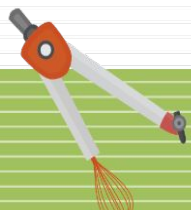
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien

TOAST DE CHÈVRE CHAUD & SALADE VERTE/ ENTRÉE SANS LACTOSE	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DU JARDINIER	SOUPE BUTTERNUT	CHOU BLANC RÂPÉ
FILET LIEU NOIR	DAHL DE LENTILLES CORAILS	STEAK HACHE	-POULET + RISOTTO CHAMPIGNON ET SALADE VERTE	OMELETTE AUX FINES HERBES
COEUR DE BLÉ BIO & CHOU FLEUR/ QUINOA	RIZ ET CAROTTES	PATATES DOUCE & COURGETTE	FROMAGE	PDT ET COURGE ROTI
-	FROMAGE			FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CHEESCAKE SPECULOOS	YAOURT DE LA FERME	-TARTE POIRE/CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON



COMPTER

75g

PESER



PRÉPARER

3

SAVOURER



Bon appétit !

1 2 3

MENUS SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Végétarien

CHOU ROUGE ÉMINCÉ BIO		VELOUTÉ DE LÉGUMES	SALADE CRUDITÉ	FEUILLETÉS AU FROMAGE
ROUGAIL DE SAUCISSES	FERIÉ	CRUMBLE DE COURGES À LA FÊTA	BOEUF BOURGUIGNON	FILET MERLU
RIZ		SALADE VERTE	PDT & CAROTTE	QUINOA ET FENOUIL
FROMAGE		-	FROMAGE	-
COMPOTE DE FRUIT		FRUIT DE SAISON	TARTE AU POMME	FROMAGE BLANC CREME DE MARRON



MENUS SEMAINE DU 17 AU 22 NOVEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

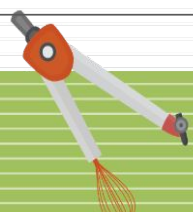
VENDREDI

SAMEDI

Végétarien

Marché de Noël

CAROTTES RÂPÉES	POTAGE DU JARDINIER	RILLETES DE THON	VELOUTÉ DE CAROTTE ET PDT	CHOU BLANC EMINCÉ	BAR À SOUPE : POTIRON/CHÂTAIGNES
EMINCES DE BOEUF AU PAPRIKA	FILET DE POULET AUX HERBES	GRATIN PATE ET CHEVRE.& GRATIN DES PATES SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE	FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE PATATE DOUCE & NAVET	KEBAB	VELOUTÉ DE CHAMPIGNON
PUREE DE PDT & CÉLERI BIO	RIZ & CHOU FLEUR	SALADE VERTE		FRITES & SALADE VERTE	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE ET GRATIN DAUPHINOIS
	-FROMAGE		FROMAGE	-	FROMAGE
CRÈME DESSERT VANILLE/ LAITAGE ADAPTÉ	FRUIT DE SAISON	YAOURT DE LA FERME DE SIGY	COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS	MOELLEUX AU CHOCOLAT & CRÈME ANGLAISE/ TARTE AUX POMME



COMPTER

75g

PESER



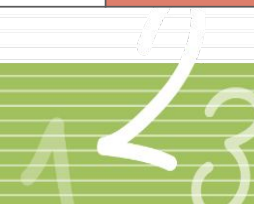
PRÉPARER

3

SAVOIRER



Bon appétit !



MENUS SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

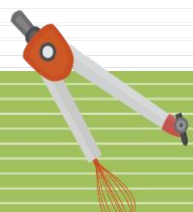
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien

POTAGE CULTIVATEUR	SALADE VERTE, DÉS DE FROMAGE ET CROÛTONS	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON
BOEUF FAÇON BOURGUIGNON	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANC VÉGÉTARIENNE	AIGUILLETES DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	PAVÉ DE COLIN A L'OSEILLE	PIZZA CHÈVRE MIEL/ PLAT SANS GLUTEN & SANS LACTOSE
GRATIN DAUPHINOIS & CAROTTE BIO	(PLAT COMPLET)	BOULGOUR & HARICOTS VERTS BIO	BLE & EPINARD	SALADE VERTE
FROMAGE	-	-	-	-
SALADE DE FRUITS FRAIS	YAOURT AU CITRON	COMPOTE DE FRUIT	RIZ AU LAIT/ LAITAGE ADAPTÉ	FRUITS



COMPTER

75g

PESER



PRÉPARER

3

SAVOURER



Bon appétit !

1 2 3

MENUS SEMAINE DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Végétarien

POTAGE DE LÉGUMES	SALADE D'ENDIVES	SALADE LENTILLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CHOU ROUGE VINAIGRETTE BIO
RAVIOLIS AU FROMAGE	FILET LIEU NOIR AU CITRON	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	CUISSE DE POULET AU PAPRIKA	LASAGNES BOLOGNAISES
SALADE VERTE	RIZ & ÉPINARDS	POMMES VAPEUR	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	SALADE VERTE
-	-	FROMAGE		-
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN NAPPÉ AU Caramel/ LAITAGE ADAPTÉ	FRUIT DE SAISON	BROWNIE	FRUIT



MENUS SEMAINE DU 08 AU 12 DÉCEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

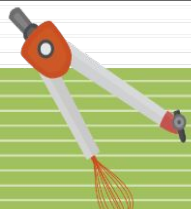
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien

CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES D'HIVER	CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS	POTAGE DE LÉGUMES	POUSSE D'ÉPINARDS ET CROÛTONS
SAUTÉ DE BOEUF AUX EPICE	CHOUROUTE	FILET DE POISSON AU CITRON	ESCALOPE DE DINDE SAUCE BASQUAISE	TACOS MEXICAIN VÉGÉTARIEN
QUINOA & CHOU-FLEUR	-	LENTILLES & CAROTTES	TORTIS BIO & POIREAUX	SALADE VERTE/POMMES NOISETTES
FROMAGE	FROMAGE	-	FROMAGE	
SALADE DE FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT FERME DE SIGY LAITAGE ADAPTÉ	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME-POIRE



COMPTER

75g

PESER



PRÉPARER

3

SAVOIRER



Bon appétit !

1 2 3

MENUS SEMAINE DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

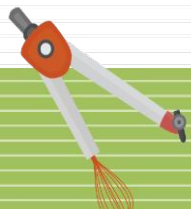
VENDREDI

Menu végétarien

Menu de Noël

Bonnes vacances !

POTAGE CRÉCY	FEUILLETÉ AU FROMAGE/SALADE CRUDITÉS	SALADE COMPOSÉE	TOAST SAUMON FUMÉ ET FOIE GRAS	POTAGE DU CHEF
FILET DE MERLU SAUCE MEUNIÈRE	QUICHE DE LÉGUMES	CHILI CON CARNE	PINTADE AUX CHAMPIGNONS	CROQUE MONSIEUR/VIANDE SANS LACTOSE ET SANS GLUTEN
PENNE & BROCOLIS/ PÂTES SANS GLUTEN	SALADE VERTE	RIZ	POMME DUCHESSES & FAGOT HARICOT VERT	SALADE VERTE
FROMAGE	-	-	FROMAGE	-
SALADE DE FRUITS	POMME AU FOUR	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON/ LAITAGE ADAPTÉ	BÛCHE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON



COMPTER

75g

PESER



PRÉPARER

3

SAVOIRER



Bon appétit !

1 2 3