



Semaine du 10 au 14 novembre 2025 (S46)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Boulgour à la provençale</u>		Salade de riz tomates maïs poivrons vinaigrette	⊙ <u>Carottes HVE râpées nature</u>	Saucisson ail Carottes râpées
Plats Protidiques	Jambon HVE sauce charcutière	Mayombhe	Quiche lorraine		<u>⊚</u>
Plats Pro	ù Nugget's de blé ketchup	ARMISTICE 1918	▼ Tarte forestière	<u>Lasagne de légumes Plat complet</u>	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>		<u>Salade verte</u>	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	<u>Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt sucré</u>		<u>Chanteneige</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Edam</u>
Desserts	Arlequin de fruits coupelle		<u>Compote de poire</u>	<u>Cake orange cannelle</u>	Fruit frais





Semaine du 17 au 21 novembre 2025 (S47)

La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée

				Occitanie Pyrénées - Méditerranée	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)	<u>Carottes râpées</u>	☑ <u>Pizza au fromage</u>
otidiques	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge		<u>Haché de veau au poivre</u>	Cassoulet (plat complet) knack /ail	⊗
Plats P	Omelette	Boulettes végétales sauce tomate	Tarte au fromage	Saucisses végétales aux haricots blancs (plat complet)	<u>Dos de colin MSC velouté petits légumes</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	Petits pois carottes	<u>Macaronis</u>	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	<u>Purée de Patate Douce</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Mimolette</u>	AB Emmental BIO	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	Fruit frais	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Gâteau basque</u>	Compote de pommes banane





Semaine du 24 au 28 novembre 2025 (S48)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	jeudi	VENDREDI
es	⊗	⊚	Salade de pâtes aux légumes	Salade de riz tomates maïs poivrons vinaigrette	Rosette tranché
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	Carottes HVE râpées nature			Céleri rémoulade
Plats Protidiques	Sauté de porc HVE Dijonnaise		Oulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Hachis parmentier (Plat complet)	
Plats Pro	Crêpe au fromage	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (plat complet)	Plat végétatien à l'italienne	Rousties de légumes	Beignets au calamar sauce ketchup
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	<u>Printanière de légumes</u>	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	<u>Haricots verts</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Cantafrais</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Liégeois vanille</u>	Gaufrettes plumetis chocolat	<u>Fruit frais</u>	<u>Gâteau au yaourt</u>





Semaine du 1er au 5 décembre 2025 (S49)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Médaillon de surimi mayonnaise</u>	<u>Friand au fromage (chaud)</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	Rôti de dinde FR à l'estragon	Saucisse de Toulouse HVE	Pavé de poisson MSC à l'emmental	Chili sin carne	Colin meunière MSC
Plats Pr	Nugget's de blé	Steak de soja provençale			
Accompagnements	<u>Semoule</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	AŠ Emmental BIO	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Compote de poire</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	Cake pépites de chocolat	Fruit frais







Semaine du 8 au 12 décembre 2025 (S50)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	jeudi	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Carottes râpées</u>	Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi	<u>Coleslaw</u>
Plats Protidiques	Boulettes de veau sauce paprika	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur	Crêpe au fromage	Emincé de volaille tex mex	v.
Plats Pro	Boulettes végétales sauce tomate	™ Omelette		Palet végétarien montagnard	<u>Tarte au fromage</u>
Accompagnements	Pommes de terre quartiers LOCAL	<u>Petits pois</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	Riz créole haricots rouges et maïs	<u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	Fromage blanc sucré	Fruit frais	Compote de pommes banane	<u>Beignet fourré</u>	Dessert lacté vanille







Semaine du 15 au 19 décembre 2025 (S51)

	a Menu de Moel				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu de Noël 🥋 Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Salade marco polo (maïs, poivron, surimi,</u> <u>tomates, tortis, mayonnaise)</u>	Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Roulade de volaille Ferrine de saumon	Œufs mayonnaise
Plats Protidiques	छ। Saucisse Knack de porc HVE nature	<u>·</u>	Normandin de veau sauce barbecue	Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Miel Abricot	⊗
Plats Pro	Saucisse Végétale nature	<u>Nugget's de blé</u>	Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)	Bouchée forestière	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Haricots verts</u>	Potatoes pops	<u>Macaronis</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Clémentine</u>	Bûchette de chèvre mélange
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	Compote de pommes HVE	Fruit frais	<u>Bûche de Noël LOCAL</u>	Fruit frais





Semaine du 5 au 9 janvier 2026 (S2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Pizza au fromage (chaud)</u>	<u>Salade de pâtes et pesto</u>	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>	Carottes HVE râpées nature
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)	Saucisse de Toulouse HVE grillée	On Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne	☑	⊚
Plats Pro	Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)	Saucisses knack végétale	Crêpe au fromage	Couscous boulettes de soja	<u>Dos de colin MSC à l'américaine</u>
Accompagnements	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	<u>Jeunes carottes aux épices</u>	Pommes de terre quartiers LOCAL	<u>Semoule</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	Mousse chocolat au lait	Novly vanille	Compote pomme abricot HVE	<u>Couronne des rois</u>