

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :
1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menus du 10 novembre au 05 décembre 2025

Lundi 10/11/25

Betteraves et maïs vinaigrette 10,12
Sauté de porc au basilic 7,9,10
Purée de potimarron 7
Fromage 7
Fruit



Jeudi 13/11/25

Pâté de foie
Saumonette sauce aurore 2,4,7,9,14

Chou-fleur 7

Fromage
Fruit

Vendredi 14/11/25

Pamplemousse
Bœuf bourguignon 12
Pâtes 7
Yaourt à la vanille 7

Lundi 17/11/25

Salade de riz, carottes et thon 4,10,12
Sauté de dinde à la normande 7,9,10
Salsifis
Yaourt nature au sucre

Mardi 18/11/25

Chou blanc vinaigrette 10,12
Haché de bœuf à la tomate
Frites
Tiramisu 1,3,7

Jeudi 20/11/25

Soupe de légumes à la vache qui rit 7
Filet de hocky au vin blanc
1,4,7,9,12,14
Brocolis 7
Fruit

Vendredi 21/11/25

Salade d'endives aux noix 8,10, 12
Croissant au fromage 1,7
Tulipe garnie 1,7

Lundi 24/11/25

Rosette cornichon
Blanquette de poulet 3,7,10
Haricots verts 7
Fromage 7
Fruit

Mardi 25/11/25

Carottes râpées à l'orange 10,12
Pizza aux 2 fromages 1,7
Compote et biscuit 1,3

Jeudi 27/11/25

Cèleri rémoulade 7,12
Saucisse de Strasbourg

Lentilles 7
Mousse fruits rouges 7

Vendredi 28/11/25

Soupe de butternut et poireaux 7
Colin à l'aneth 2,4,7,9,14
Epinards 7
Fromage 7
Fruit

Lundi 01/12/25

Lentilles corail et œufs durs 3,10,12
Gnocchis sauce tomate
Fromage blanc crème de marron 7

Mardi 02/12/25

Terrine de poisson au citron 3,4,7
Paleron de bœuf 9,10
Carottes 7
Fromage 7
Fruit

Jeudi 04/12/25

Pâté de campagne
Sauté de veau marengo 12

Petits pois 7
Fromage 7
Salade de fruits

Vendredi 05/12/25

Salade d'endives à l'emmental 7,10,12
Brandade de poisson 4,7
Roulé à la confiture 1,3

Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT.

Les menus sont établis avec la collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel