

MENUS DEJEUNER

Semaine du 03 au 07 Novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Journée de la gentillesse	VENDREDI
	Salade d'endives et gouda vinaigrette Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette Radis beurre	Soupe de potiron au yaourt végétal coco	
Escalope de dinde sauce kebab Limande sauce crème de curry et pomme	Haché de veau sauce poivrade Galette mexicaine boulgour haricot rouge poivron	Colin sauce tomate Omelette nature	Coquillettes sauce butternut cheddar et crumble cheddar	Sauté de bœuf sauce échalotes Stick de mozzarella pané et ketchup du chef
Macaroni façon Mac & Cheese Carottes	Pommes risolées et ketchup du chef Haricots verts persillés	Boulgour sauce tomate Brocolis	Coquillettes sauce crème de champignons et ciboulette	Riz créole Ratatouille
Yaourt nature Bergerie de Rambouillet et amandes effilées Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre				Munster Saint Paulin
Fruit de saison au choix	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Fromage blanc et copeaux de chocolat noir Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Cake potiron chocolat noisette Beignet framboise	Fruit de saison au choix

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	FERIE	Radis beurre Pomelos segments	Pizza tomate mozzarella	Salade de mâche vinaigrette framboise Salade d'endives vinaigrette framboise
Sauté de porc Francilin crème de curry à l'indienne Omelette nature sauce basquaise		Rôti de veau sauce chasseur Pané blé graine emmental épinard	Sauté de bœuf sauce au thym Merlu crème aux épices douces	Nuggets de blé et ketchup du chef Nuggets crispidor emmental et ketchup du chef
Boulgour Petits pois mijotés		Semoule Légumes couscous	Riz créole Carottes à l'ail	Fidanzati et emmental râpé Haricots verts persillés
Saint Nectaire Cantal				
Fruit de saison au choix		Yaourt nature et sucre Fromage blanc vanille	Fruit de saison au choix	Mousse crème de marron* Flan vanille nappé caramel

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.

* Présence de gélatine bovine

MENUS DEJEUNER

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Emincé de chou blanc vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Salade verte vinaigrette Macédoine mayonnaise	Soupe crécy avec croûtons et emmental râpé	
Blé légumes sauce teriyaki PLAT COMPLET	Escalope de dinde viennoise Pennes sauce fèves pesto cantal râpé PLAT COMPLET	Quiche lorraine (lardons) Quiche au potiron marron et oignon caramélisé	Cuisse de poulet sauce paprika persil Riz sauce chou-fleur œuf cantal PLAT COMPLET	Rôti de bœuf aux oignons Colin sauce citron
Blé sauce butternut carotte pois chiche et raisin PLAT COMPLET	Pennes et cantal râpé Brocolis persillés	Boulgour sauce tomate	Riz créole Gratin de Chou-fleur	Purée de pomme de terre à la muscade Haricots plats à la tomate
Tomme blanche Pont l'Evêque				Camembert Mimolette
Fruit de saison au choix	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Purée de pomme sans sucre ajouté Purée de pomme fraise sans sucre ajouté	Fruit de saison au choix	Moelleux chocolat aux pépites de chocolat Brownie

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pomelos et sucre Salade d'endives et edam vinaigrette		Rillette de thon Tartinade potiron fromage frais ciboulette	
Emincé de bœuf sauce caramel Hoki sauce crème	Fusilloni sauce butternut carotte ricotta fromage de brebis et noisette PLAT COMPLET	Saumon frais sauce aux agrumes Omelette nature sauce crème de champignons	Cordon bleu volaille Pané moelleux au gouda	Chili con carné bœuf Chili sin carné
Pommes de terre persillée Gratin de brocolis	Fusilloni sauce tomate lentilles corail égrené végétal PLAT COMPLET	Blé Epinards béchamel	Frites (four) et ketchup du chef Haricot vert à l'ail	Riz créole
Cantal Emmental		Saint Nectaire Brie		Petit louis x2 Chanteneige x2
Fruit de saison au choix	Yaourt framboise Yaourt nature Quart de lait et sucre	Fruit de saison au choix	Compote de pomme allégée en sucre Smoothie pomme banane et sirop d'érable	Beignet chocolat noisette

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tartinade haricot rouge et épice fumé Saucisson à l'ail et cornichon	Chou rouge râpé vinaigrette Salade verte vinaigrette		Radis beurre Carottes râpées vinaigrette	
Parmentier de volaille kebab	Galette boulgour pois chiche emmental oriental Pané aux petits légumes	Sauté de bœuf aux olives Tarte aux poireaux PLAT COMPLET	Rôti de veau aux herbes Stick de mozzarella pané	Saucisse de Toulouse Boulettes lentilles sarrasin légumes sauce tomate
Parmentier de colin	Fidanzati Duo de carottes persillées	Riz créole Poireaux béchamel	Lentilles mijotées Carottes à l'ail	Gnocchetti et emmental râpé Poêlée légumes d'hiver
		Fromage fondu Samos x2 Fromage Petit Moulé ail et fines herbes x2		Coulommiers Montcadi croûte noire
Fruit de saison au choix	Biscuit Palmier x1 Biscuit sablé coco x2	Fruit de saison au choix	Yaourt nature Quart de Lait et sucre Yaourt aromatisé	Crêpe au sucre Crêpe à la confiture de fraise

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.



MENUS DEJEUNER

Semaine du 08 au 12 Décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pomelos et sucre		Tarte 3 fromages	Salade verte vinaigrette
	Salade coleslaw (carottes chou blanc)		Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
Sauté de porc Francilin sauce caramel	Riz sauce curry pois chiche épinards PLAT COMPLET	Rôti de dinde sauce moutarde	Nuggets de poulet et ketchup du chef	Coquillettes à la raclette et aux lardons (porc)
Omelette nature sauce basquaise		Gratin de Gnocchettis brocolis cheddar et mozzarella PLAT COMPLET	Poisson blanc pané croustillant et ketchup du chef	
Boulgour	Riz sauce dahl lentilles beluga PLAT COMPLET	Gnocchettis et emmental râpé	Semoule	Coquillettes sauce fromage tartiflette cantal
Chou-fleur béchamel		Brocolis persillés	Légumes tajine	
Gouda		Pont l'évêque		
Munster		Brie		
Fruit de saison	Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet topping caramel	Fruit de saison	Compote de pommes, carottes et cannelle	Crème dessert vanille
au choix	Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre	au choix	Smoothie fraise banane	Crème dessert chocolat

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.

MENUS DEJEUNER

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge râpée et croûtons vinaigrette Salade d'endives et croûtons vinaigrette		Apéritif : chips et jus de pomme Rillettes aux saumons ciboulette et son pain navette Tzatziki et son pain navette	
Fidanzati sauce bolognaise bœuf	Colin sauce citron Nuggets crispidor emmental	Haché de veau sauce paprika persil Quenelle sauce tomate	Emincé de dinde mariné sauce pomme crémée Filet de Dorade sauce beurre blanc	Enchilada haricot rouge maïs tortilla et emmental rapé
Fidanzati sauce pois chiches épinards tandoori	Riz créole Petits pois mijotés	Boulgour Haricots beurre persillés	Pom'pin Mélange de légumes festif (Butternuts, carottes, panais, oignons rouges et fèves pelées)	Salade verte et croûtons vinaigrette
Saint Paulin Coulommiers		Gouda Edam		Yaourt aromatisé vanille Yaourt nature Quart de Lait et sucre
Île flottante Liégeois chocolat	Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré	Fruit de saison au choix	Carré Vanille Sapin 2 chocolats Décoration coulis de fruits rouges <i>Accompagné de son chocolat boule et sa clémentine de Noël</i>	Fruit de saison au choix

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.

