Semaine du 3 novembre au 07 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Journée de la gentillesse Menu végétarien	
Radis et beurre	Salade de lentilles vinaigrette au pesto rouge	Carottes rapées et vinaigrette moutarde	Soupe potiron au yaourt végétal coco	Céleri râpé BIO et vinaigrette au miel
***	***	***	***	***
Sauté dinde LR sauce au thym SV : Beignet stick mozzarella	Colin d'Alaska PMD 🥏 sauce basilic	Rôti de bœuf sauce aux olives SV : Colin PMD sauce curry	Coquillette et sauce butternut, cheddar et crumble de cheddar	Jambon de porc LR * SP : Filet de dinde LR facon jambon SV : Beignets de poisson PMD
***	***	***	***	*** Purée de brocolis
Petit pois	Courgettes à l'ail	Frites	(plat complet)	et pommes de terre
***	***	***	***	***
Yaourt nature BIO AB et sucre	Gouda	Coulommiers	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc aromatisé au fruit
***	***	***	***	***
Riz au lait	Fruit BIO AB	Liégeois au chocolat	Banane BIO AB	Gateau d'haricots rouge au chocolat
Biscuit sablé coco	Pain et barre de chocolat	Madeleine	Boudoir	Palet breton
Fromage frais Rondélé	Yaourt aromatisé	Fruit	Fruit	Fruit





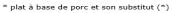


















Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
Taboulé		Pomelos et sucre	Soupe brocolis mascarpone	Laitue et vinaigrette moutarde
***		***	***	*** <u>A</u> Š
Sauté de boeuf sauce chasseur		Nuggets crispidor emmental		Macaroni BIO semi-complet sauce canard haricot blanc façon
Saute de Doeur sauce chasseur		Nuggets crispidor enimental	Hoki PMD sauce basquaise	bolognaise
SV : Nuggets de blé				SV : Macaroni BIO semi complète
				sauce pesto potiron haricot blanc et graine de tournesol
***		***	***	***
Haricots verts		Ratatouille BIO	Riz BIO AB	(plat complet)
***		et pomme de terre ***	***	***
Yaourt BIO vanille		Fromage frais Rondélé	Cantal AOP	Tomme blanche
***		***	***	***
		December 6		
Fruit		Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit	Purée de pomme BIO
Pain		Muffin aux pepites de chocolat	Pain au Iait	Pain et miel
Eramana fandu Kiri		Evrit	Eromaga blane nature et	Emilia
Fromage fondu Kiri		Fruit	Fromage blanc nature et sucre	Fruit
	Produit issus de	A Land Mauroauté @ 50	° Entrées contenant de la viande et de	coarte contanant de la gélatine animale







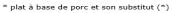






















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mexicaine (haricots rouges, mais, oignon,poivron)	Carottes râpées et vinaigrette moutarde	Soupe de petits pois	Scarole et vinaigrette moutarde	Rillettes de thon
***	***	***	***	***
Merguez au jus		Colin PMD sauce échalote	Sauté Bœuf sauce au thym	Emincé de dinde LR 🧀 sauce provençale
SV : Crispidor emmental	Couscous végétal aux 5 légumes (semoule BIO)		SV : Cubes de colin PMD sauce tomate	SV : Légume korma butternut
***	***	***	*** <u>A</u> Ĕ	***
Purée de potiron	(Plat complet)	Epinards béchamel	Coquilettes BIO semi-complètes	Carottes BIO Ai et boulgour
***	***	***	***	***
Edam	Buche lait de mélange	Fromage blanc et sucre	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt nature BIO et sucre
***	***	***	***	***
Fruit BIO AB	Dessert lacté flan saveur vanille	Fruit BIO	Purée de pomme fraise	Fruit
Pain et beurre	Cookies aux pépites de chocolat	Céréales maïs soufflé au miel	Pain au lait	Biscuit tablette de chocolat
Yaourt nature et sucre	Fruit	Lait	Fruit	Lait





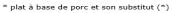






















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu BIO			Menu végétarien	
Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde	Salade de riz et olives noire	Chou blanc vinaigrette moutarde	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau,navet)	Radis et beurre
***	***	***	***	***
Omelette BIO	Sauté de porc LR 🧀 sauce paprika, persil S/P : Sauté de dinde LR 🐝 sauce paprika persil	Tajine de veau LR 🚱 sauce poire, miel, cumin, cannelle	Merlu PMD sauce curry 🧑	Cordon bleu
	SV : Boulette de sarasin et lentilles	SV : Tajine semoule BIO, pois chiche amande		SV : Colin PMD sauce romarin
***	***	***	***	***
Petits pois BIO et pommes de terre	Haricots verts persillés	Semoule BIO AB	Coquilette BIO semi complètes	AB⊂ Riz BIO et ketchup AB⊂
*** *** ****	***	***	***	\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\
Coulommiers BIO	Yaourt aromatisé	Fromage frais Cantafrais	Saint Nectaire AOP	Petit fromage blanc nature et sucre
***	***	***	***	***
Purée de pomme et pêche BIO	Fruit BIO AB	Fromage blanc, caramel, muesli	Fruit	Moelleux fleur d'oranger
Génoise fourré abricot	Barre bretonne	Pain et beurre	Pain et gélée de framboise	Petit beurre
Fruit	Lait	Fruit	Jus de pomme	Fruit





























Semaine du 1er au 05 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Chou chinois et vinaigrette moutarde	Carottes râpées BIO de vinaigrette moutarde	Soupe aux épinards	Panais rémoulade aux pommes	Oeuf dur BIO mayonnaise
***	***	***	***	***
(3)	Blanquette de dinde LR 🔗	Sauté de bœuf sauce barbecue	Croziflette de porc	Parmentier de poisson PMD (pure de carotte BIO
Riz BIO AB chili végétal haricot rouge	SV : Beignet stick mozzarella	SV : Colin PMD sauce au jus d'herbes	SP/ SV :Croziflette sauce à l'emmental et fromage à tartiflette	et pommes de terre)
***	***	***	***	***
(Plat complet)	Petit pois	Frites		(Plat complet)
***	***	***	***	***
Fromage blanc et sucre	Fromage frais Fraidou	Pointe de Brie	Yaourt BIO aromatisé framboise	Pont l'Evêque AOP
***	***	***	***	***
Purée de pomme	Tarte au flan 🦠	Fruit BIO AB	Smoothie pomme, mandarine et miel	Fruit
Moelleux aux pommes	Pain et barre de chocolat	Muffin au chocolat	Pain	Mini roulé framboise
Yaourt à boire	Fruit	Jus multifruit	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc et sucre

































Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu BIO	Menu végétarien			
Radis et beurre	Poireau sauce ravigote	Salade verte BIO AB et vinaigrette agrumes	Soupe de pois cassés	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf BIO sauce provençale		Rôti de porc jus au oignons S/P : Rôti de dinde jus au oignons	Poulet rôti LR au jus 🥯	Beignet de poisson PMD 🥏
SV : Galette boulgour mexicaine	Sauce champignons crémées	SV : Tortilla	SV : Cubes de colin PMD sauce au jus d'herbes	
*** Carottes BIO AB	***	***	***	***
et pommes de terre BIO	Fusilli BIO	Haricot vert	Chou fleur béchamel	Lentilles verte BIO AB
***	***	***	***	***
Emmental BIO AB	Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature BIO et sucre	Mimolette	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
***	***	***	***	
Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel BIO	Fruit	Cake à la noix de coco	Fruit BIO 4B	Purée de pomme abricot
Pain et beurre	Moelleux perle sucré	Brioche	Petit beurre	Pain au Iait
Fruit	purée de pomme fraise	Lait	Fromage blanc aux fruits	Fruit





























Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Chou blanc BIO 4B et vinaigrette moutarde	Taboulé	Panais rémoulade au pomme		Soupe potiron
***	***	***		***
	Cordon bleu	Sauté de veau LR 🥠 sauce paprika, persil		Cube de colin d'Alaska PMD sauce estragon
Dahl de lentilles	SV : Boulette de sarasin et lentilles	SV : Beignet de poisson PMD		
***	***	***	Repas de Noël	***
Riz BIO AB	Carotte	Farfalles		Ratatouille & semoule
***	***	***		
Saint Nectaire AOP	Fromage blanc nature et sucre	Camembert		Yaourt aromatisé vanille BIO AB
***	***	***		***
Crème dessert saveur caramel	Fruit BIO	Purée de pomme banane BIO	THE	Fruit
Biscuit sablé coco	Moelleux citron	Pain et barre de chocolat	Pain	Pain d'épices
Fruit	Lait	Fruit	Fromage frais Cantafrais	Purée de pomme ananas



























Semaine du 22 au 26 décembre 2025 - Vacances scolaire

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Cœur de palmier et vinaigrette moutarde *** Sauté de boeuf sauce orientale SV : Tortilla	Radis roses en rondelles et vinaigrette miel moutarde *** Sauce carotte, potiron, mozzarella, cheddar	Pâté de campagne SV : Œuf dur mayonnaise *** Escalope de dinde LR au jus SV : Colin PMD au jus d'herbes		Soupe poireaux et pomme de terre *** Hoki PMD sauce coco citron vert
*** Boulgour ***	*** Macaroni BIO ***	*** Epinards branches BIO à la béchamel et blé ***	Noël	*** Carottes BIO
Tomme blanche	Yaourt nature BIO et sucre	Mimolette		Fromage frais Cantafrais
***	***	***		***
Fruit BIO AB	Purée de pomme et poire	Fruit		Fruit
Pain	Céréales riz soufflé cacao	Pain et confiture de fraise		Palet breton
Fromage frais Rondélé	Fruit	Fromage blanc nature et sucre		Fruit







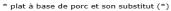




















Semaine du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026 - Vacances scolaire

		Die 2023 au 02 janvier 20		
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Céleri BIO rémoulade AB	Crêpe emmental	Salade verte et vinaigrette moutarde		Soupe de brocolis,mascarpone
***	***	***		***
	Colin d'Alaska PMD sauce curry	Charcuterie (saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon blanc LR) et cornichon		Steak haché de boeuf charolais
Tajine marocain pois chiche		SP: Charcuterie (SP: Charcute		SV : Colin PMD pané au riz soufflé
		SV : Pomme de terre et fromage à raclette		
***	***	***	lavorda IIau	***
Semoule BIO AB	Petit pois, carotte	Pomme de terre et fromage à raclette	Jour de l'an	Haricots verts BIO
***	***	***		***
Fromage frais Petit moulé	Gouda	Petit fromage blanc aromatisé au fruit		Carré
***	***	***		***
Dessert lacté saveur vanille	Fruit BIO AB	Purée pomme BIO		Fruit
Pain au Iait	Pain et confiture	Barre bretonne		Barre bretonne
Yaourt à boire	Fromage blanc aux fruits	Fruit		Petit fromage blanc nature et sucre





















