

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

03/11/2025

04/11/2025

05/11/2025

06/11/2025

07/11/2025

TABOULÉ	CONCOMBRE HVE À LA CRÈME	CAROTTES RÂPÉES BIO	CHIFFONNADE ICEBERG ET MAÏS	DUO CELERI CAROTTES
RILLETES ET CORNICHON	TARTE AU FROMAGE	SALADE DE LENTILLES CE2	ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON	SAUCISSON SEC ET CORNICHON
RADIS ÉMINCÉS VINAIGRETTE	COPPA ET CORNICHON	ŒUFS DURS MAYONNAISE	MACEDOINE CE2 VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE CE2 ET HARENG
SALADE BAR / POTAGE	SALADE BAR / POTAGE	JAMBON DE DINDE ET BEURRE	SALADE BAR / POTAGE	SALADE BAR / POTAGE
SAUTÉ DE POULET LR	BLANQUETTE DE VEAU LR IGP	BOULETTES DE BŒUF	NUGGETS DE BLÉ	FILET DE COLIN
SAUCE CAMEMBERT	OMELETTE AU FROMAGE	SAUCE ORIENTALE	SAUCE BARBECUE	SAUCE TANDOORI
CUBES DE COLIN	FILET DE HOKI	FILET DE LIEU	AIL DE RAIE	SAUTÉ DE PORC LR BBC AUX OLIVES
SAUCE NANTUA	AUX HERBES	SAUCE AIGRE DOUCE	SAUCE CÂPRES	STEAK VÉGÉTAL JUS À L'AIL
BOULETTES DE SOJA	RIZ PILAF BIO	FALAFELS	NUGGET'S DE VOLAILLE	MÉLANGE 5 CÉRÉALES
SAUCE DIJONNAISE	HARICOTS VERTS CE2 À L'AIL	SEMOULE BIO	SAUCE BARBECUE	CHOUX FLEURS EN PERSILLADE
COQUILLETES BIO	FROMAGE À LA COUPE	LÉGUMES COUSCOUS	Frites	FROMAGE À LA COUPE
CAROTTES CE2 VICHY	ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE	COURGETTES FRAÎCHES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
FROMAGE À LA COUPE	BEIGNET DONUTS CHOCO	ASSORTIMENT DE LAITAGES	AU GRATIN	MUFFIN VANILLE PEPITES DE CHOCOLAT
ASSORTIMENT DE LAITAGES	BANANE RUP AU CHOCOLAT	TARTE ABRICOTINE DU CHEF	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE BLANC ET MIEL
FRUIT DE SAISON BIO	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	VERRINE D'AGRUME	ASSORTIMENT DE LAITAGES	CRÈME DESSERT VANILLE
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	DESSERT BAR	GÉLIFIÉ VANILLE	CRÊPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON
TARTE POMME RHUBARBE		ANANAS AFRAIS	MOUSSE CRÈME BRÛLÉE	
DESSERT BAR			COMPOTE	
			DESSERT BAR	

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

10/11/2025

11/11/2025

12/11/2025

13/11/2025

14/11/2025

COLESLAW MACÉDOINE CE2 VINAIGRETTE CHORIZO ET CORNICHON SALADE BAR / POTAGE SAUTÉ DE BŒUF BIO  SAUCE MODE PALET POIS BLÉ SAUCE TOMATE FILET DE HOKI  SAUCE CITRON SEMOULE BIO  BROCOLIS BIO FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES CHOU À LA CREME MOUSSE AU CHOCOLAT BIO  COMPOTE DESSERT BAR	FÉRIÉ	BACON ET CORNICHON ICEBERG VINAIGRETTE SALADE MARCO POLO ASSIETTE DE CRUDITÉS CUISSÉ DE POULET RÔTI FILET DE COLIN  SAUCE BEURRE BLANC FALAFELS AUX OIGNONS GRATIN DAUPHINOIS CE2 ÉPINARDS AU BEURRE FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES ÉCLAIR AU CHOCOLAT PÊCHE AU SIROP CRÈME DESSERT VANILLE BIO  ANANAS FRAIS	POIREAUX VINAIGRETTE PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON RADIS BEURRE SALADE BAR / POTAGE TARTE AU FROMAGE  FILET DE SAUMON  SAUCE BASILIC COLOMBO DE PORC BBC LR   RIZ IGP SAFRANÉ  CORDIALE DE LÉGUMES  FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES GÂTEAU YAOURT DU CHEF POMME AU FOUR FROMAGE BLANC À LA CREME DE MARRONS DESSERT BAR	SALAMI ET CORNICHON BETTERAVES BIO ET MAIS VINAIGRETTE  FRIAND AU FROMAGE SALADE BAR / POTAGE FILET DE LIEU  SAUCE AUREOLE BOULETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE PANÉ SARRASIN LENTILLE PÂTES PERLE HVE JULIENNE DE LÉGUMES BIO  FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES TARTE FLAN LIÉGEOIS CHOCOLAT SALADE DE FRUITS FRAIS DESSERT BAR
--	--------------	--	--	---

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS LÉGUMINEUSES

17/11/2025

18/11/2025

19/11/2025

20/11/2025

21/11/2025

ICEBERG AU MAÏS VINAIGRETTE	HOUMOUS ET CHIPS DE MAÏS	CAROTTES RÂPÉES BIO 	CONCOMBRE HVE VINAIGRETTE	ROSETTE ET CORNICHON
ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON	ŒUFS DURS MAYONNAISE	SALADE VERTE ET DÉS DE JAMBON DE DINDE	SAUCISSON À L'AIL	ENDIVES CE2 AUX NOIX
SALADE DE CŒUR DE PALMIER	SALADE WALDORF	CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	RADIS BEURRE	PIZZA AU FROMAGE
SALADE BAR / POTAGE	SALADE BAR / POTAGE	TOAST AU BRIE ET SALADE	SALADE BAR / POTAGE	SALADE BAR / POTAGE
TARTIFLETTE	PALET POIS/BLÉ 	BOULETTES D'AGNEAU	SAUTÉ DE VEAU IGP LR JUS	FILET DE HOKI 
(POMMES DE TERRE CE2)	SAUCE PROVENCALE	FAÇON TAJINE	AU ROMARIN  	SAUCE CITRON
FILET DE COLIN 	AILE DE RAIE SAUCE CAPRES	POISSON AUX FRUITS DE MER	NUGGETS DE POISSON	SAUTÉ DE PORC LR BBC
SAUCE CATALANE	SAUTÉ DE POULET LR	FLAN DE LÉGUMES	ET CITRON	SAUCE CHARCUTIERE
TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE	SAUCE TOMATE	MÉLANGE 5 CÉRÉALES	RIZ BIO CURRY LAIT DE COCO 	FALAFELS
BRUNOISE DE LÉGUMES	LENTILLES CE2	RATATOUILLE	ET POIS CHICHES	MACARONI BIO 
POMMES VAPEUR CE2	HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS	FROMAGE À LA COUPE	POMMES NOISETTE	CAROTTES RONDELLES FRAÎCHES
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	FONDUE DE POIREAUX FRAIS	PERSILLÉES
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	TARTE AU CITRON MERINGUÉE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
GÉLIFIÉ VANILLE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FROMAGE BLANC ET COULIS FRUITS ROUGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
COMPOTE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	COMPOTE	BROWNIE AU CHOCOLAT	BEIGNET AUX POMMES
TARTE AU CHOCOLAT	DONUTS	ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	PANNA COTTA	ANANAS AU SIROP
DESSERT BAR	DESSERT BAR		POMME CE2 AU FOUR	MOUSSE CITRON
			DESSERT BAR	DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

24/11/2025

25/11/2025

26/11/2025

27/11/2025

28/11/2025

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON CHOU ROUGE VINAIGRETTE SALADE BAR / POTAGE CARBONADE DE BŒUF BIO FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE CURRY DE BOULGOUR COQUILLETES BIO COURGETTES BIO AU GRATIN FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES BEIGNET AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC ET CONFITURE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP DESSERT BAR	BACON ET CORNICHONS TABOULÉ ORIENTAL CÉLÉRI RÉMOULADE SALADE BAR / POTAGE CHIPOLATA BBC LR DE PORC OMELETTE AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE CRÈME DE POIVRONS POMMES DE TERRE CE2 VAPEUR CAROTTES BIO PERSILLÉES FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES COMPOTE POMMES CUBES ET CARAMEL ÉCLAIR A LA VANILLE DESSERT BAR	SARDINE + CITRON RADIS BEURRE COOPA ET CORNICHON SALADE NICOISE RIB'S SAUCE BARBECUE FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC PALET POIS BLÉ SAUCE BARBECUE FRITES MÉLANGE BROCOLIS ET CHOUX FLEURS FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES TARTE COCO PÊCHE AU SIROP SEMOULE AU LAIT ASSIETTE DE FRUITS	ROSETTE ET CORNICHON SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CRÊPE AU FROMAGE SALADE BAR / POTAGE COUSCOUS VÉGÉTARIEN FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC BOULETTE DE BŒUF SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES PARIS BREST MOUSSE CHOCOLAT BIO SALADE DE FRUITS FRAIS DESSERT BAR	CAROTTES RÂPÉES BIO ASSIETTE DE CHORIZO SALADE DE PERLES LÉGUMIERE SALADE BAR / POTAGE FILET DE MERLU SAUCE PROVENCALE SAUTÉ DE POULET LR SAUCE ESTRAGON RIZ AU CURRY, LAIT DE COCO ET POIS CHICHES RIZ IGP HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES BANANE RUP AU CHOCOLAT LIÉGEOIS VANILLE MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT DESSERT BAR
--	---	--	--	--

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »