

Semaine du 06 octobre au 12 octobre 2025

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 6 octobre

 Déjeuner

Pâté de foie/ cornichon

Tomates farcies

Penne au beurre

Pont l'Evêque

Compote pomme ananas

mardi, 7 octobre

 Déjeuner

Betteraves rouges vinaigrette

Cordon Bleu

Duo choux fleurs -Brocolis

Petit suisse aromatisé

Tarte pomme rhubarbe

jeudi, 9 octobre

 Déjeuner

Céleri rémoulade

Couscous garni

Bûche du Pilat

Crème dessert praliné

vendredi, 10 octobre

 Déjeuner

Tomates mozzarella

Filet de hoki pané citronné

Epinards braisés

Brie

Clafoutis aux fruits

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Semaine du 13 octobre au 19 octobre 2025

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 13 octobre

Déjeuner

Surimi sauce cocktail

Sauté de porc sauce 4 épices

Riz à la tomate

Bleu d'Auvergne

Crème dessert vanille

mardi, 14 octobre

Déjeuner

Pâté de foie – cornichons

Rôti de dinde sauce basquaise

Pommes vapeur

Camembert

Fruit

jeudi, 16 octobre

Déjeuner

Salade provençale

Boeuf niçois

Carottes persillées

Saint Nectaire

Mousse chocolat

vendredi, 17 octobre

Déjeuner

Mortadelle/cornichons

Saumon sauce citron

Riz aux petits légumes

Fourme d'Ambert

Ile flottante

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Semaine du 03 novembre au 09 novembre 2025

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 3 novembre

 Déjeuner

Quiche Lorraine

Paleron coulis sauce tomate

Poêlée chinoise

Fournols

Flan nappé caramel

mardi, 4 novembre

 Déjeuner

Pâté en croûte

Steak haché de veau

Purée crécy

Camembert

Beignet

jeudi, 6 novembre

 Déjeuner

Salade gruyère noix

Potée Auvergnate

Bleu d'Auvergne

Chausson aux pommes

vendredi, 7 novembre

 Déjeuner

Rillettes – cornichons

Colin sauce bouquet de provence

Fondue de poireaux

Emmental

Fruit

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement

Semaine du 10 novembre au 16 novembre 2025

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 10 novembre

 Déjeuner

Pamplemousse

Raclette

(charcuterie + Fromage +
pomme de terre)

Fruit

mardi, 11 novembre

 Déjeuner

jeudi, 13 novembre

 Déjeuner

Andouille fumée

Blanquette de veau

Riz pilaf

Tome Blanche

Fruit

vendredi, 14 novembre

 Déjeuner

Taboulé

Fish and chips

Epinards au beurre

Brie

Moelleux chocolat crème anglaise

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement

Semaine du 17 novembre au 23 novembre 2025

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 17 novembre

 Déjeuner

Oeufs durs mayonnaise
Sauté de porc quatre épices

Riz à la tomate

Bleu d'Auvergne

Pruneaux au sirop

mardi, 18 novembre

 Déjeuner

Pamplémousse
Choux farcis

Semoule au jus

Camembert

Fruit

jeudi, 20 novembre

 Déjeuner

Pommes de terre- filet de hareng
Pot-au-feu

et ses légumes

Mimolette

Crème mangue abricot

vendredi, 21 novembre

 Déjeuner

Croisillon emmental
Parmentier de poisson

salade verte

Saint Nectaire

Ile flottante

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement

Semaine du 24 novembre au 30 novembre 2025

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 24 novembre

 Déjeuner

Salade Jurassienne

Choucroute garnie

Cantal

Abricots au sirop

mardi, 25 novembre

 Déjeuner

Sardines-citron

Steak haché sauce moutarde

Haricots beurre persillés

Tome Blanche

Beignet

jeudi, 27 novembre

 Déjeuner

Pâté de tête

Boeuf bourguignon

Coquillettes

Camembert

Flan pâtissier coco

vendredi, 28 novembre

 Déjeuner

Carottes râpées vinaigrette

Moules à la crème

Pommes noisette

Emmental

Mousse au chocolat

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement