

Menus du 2 novembre
au 18 décembre 2026

Légende :



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisés

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Novembre	06/11/26	Salade verte et vinaigrette	Pizza au fromage (Découpe)		Potage de potimarron
	au	Lasagnes au boeuf	Emincé de cuisse de poulet sauce aux oignons Petits pois CE2 et carottes HVE (locales)	Coquillettes BIO sauce napolitaine et emmental râpé BIO Cantal AOP (Découpe)	Beignet de calamars à la romaine Chou fleur CE2 béchamel
	02/11/26	Crème dessert chocolat	Kiwi	Banane BIO	Gâteau d'anniversaire poire - chocolat du chef (Découpe)
	13/11/26	Tortellonis tomate mozzarella BIO sauce crème	Boudin blanc* IGP de Rethel (local) Purée de pommes de terre (locales) et potiron Caprice des Dieux (local) (Découpe)	Dos de colin d'alaska MSC sauce tomate Pâtes Casaresses (locales) Edam BIO (Découpe)	Taboulé (semoule bio) Rôti de dinde HVE sauce aux Herbes de Provence Haricots verts BIO ail et persil
	09/11/26	Fromage blanc sucré			
	au	Salade de fruits au sirop	Fruit de saison BIO	Pomme (locale)	Compote pomme banane
Novembre	20/11/26	Mélange de carotte HVE (locales) et chou râpé sauce mayonnaise Filet de colin MSC façon tajine Semoule BIO	Paupiette au veau sauce au paprika Brocolis et pommes de terre (locales) à la béchamel Yaourt brassé sucré (local)	Velouté de potimarron Omelette BIO Petits pois CE2 au bouillon	Saucisse de Toulouse* Pommes de terre rissolées Carré de Liguell
	au	Fromage blanc sucré	Poire	Beignet chocolat noisette	Compote fraîche pommes Bio ananas
	16/11/26				Bar à soupe
	27/11/26	Émincé de cuisse de poulet sauce chasseur Pommes noisettes Tomme blanche BIO (locale) (Découpe)	Oeuf dur et mayonnaise Chili sin carné (riz bio)	Boulettes Ardennaises* (boeuf, porc, pommes de terre) (locales) Haricots beurrés persillés Yaourt sucré Bio	Velouté de potimarron aux 4 épices et croûtons Jambon blanc* (issu de porc LR) froid Coquillettes BIO
	au	Fruit de saison	Banane bio	Brownies (noix de pécan) (Découpe)	Poire
	23/11/26				
Décembre	04/12/26	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Filet de colin MSC sauce citron Haricots verts BIO persillés Pomme (locale)	Pizza au fromage (Découpe) Sauté de boeuf sauce façon Bourguignon Carottes rondelles HVE (locales) Clémentine	Céleri râpé HVE (local) vinaigrette Parmentier de butternut à l'égrainé végétal de pois BIO Yaourt aromatisé	Rôti de dinde HVE sauce tex Mex Riz BIO Camembert BIO (Découpe) Compote fraîche pommes BIO biscuitée
	11/12/26	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette Filet de Colin MSC sauce tomate Semoule BIO Crème dessert vanille (locale)	Boudin blanc* IGP de Rethel (local) Purée de pommes de terre (locales) et potiron Cantal AOP (Découpe) Kiwi BIO	Fusillis BIO à la bolognaise Emmental râpé Orange BIO	Potage de petits pois CE2 CC Gratin de pommes de terre (locales) au fromage à tartiflette Gouda BIO (Découpe) Clémentine
	07/12/26				
	18/12/26	Sauté de porc* sauce moutarde Pommes de terre sautées Camembert BIO (Découpe)	Lentilles Bio (locales) vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC sauce à l'orange Haricots verts BIO à l'ail Fruit de saison Bio	<div>Menu de Noël</div>	
	au	Compote pomme passion			
	14/12/26				Salade verte vinaigrette Lasagne de légumes BIO Yaourt brassé sucré (local)

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."