

MENUS ST MARD



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paupiette de veau au jus Pommes vapeur Gouda Croc'Lait Fruit de saison  Compote de pommes-poires  S/V: Poisson pané	Saucisson à l'ail* Mais au thon Filet de colin au citron  Macaroni   Fruit de saison  Flan vanille S/P: Roulade de volaille S/V: Maïs au thon	Sauté de poulet façon thaï  Légumes façon wok  Yaourt à boire Quatre-quarts  S/V: Poisson en sauce	Surimi mayonnaise  Filet de poulet pané Haricots verts   Banane Mousse au chocolat S/V: Poisson meunière	Œuf dur mayonnaise   Arancini tomates mozzarella  Gratin de butternut  Cookie  

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC: Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENUS ST MARD



SEMAINE 46- DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet rôti Pommes sautées Cheddar Brebicrème Fruit de saison  Liégeois vanille S/V : Falafel à la tomate	Crêpe au fromage Salade de pâtes au pesto  Steak haché sauce ketchup  Beignets de brocolis Fruit de saison  Compote de pommes S/V : Steak haché au thon		Chili végétarien (PC)  Emmental Eclair au chocolat 	Quiche lorraine* Macédoine au thon Poisson meunière  Haricots beurre Fruit de saison  Flan nappé caramel S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENUS ST MARD



SEMAINE 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte* Pommes de terre ciboulette Nuggets de poulet Gratin de courgettes Madeleine S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson	Colin gratiné au fromage Jeunes carottes caramélisées Vache qui rit Chaource Banane Crème dessert pralinée	Sauté de bœuf mironton Pommes vapeur Brie Fruit de saison S/V: Poisson en sauce	Pâtes façon bolognaise (PC) (Égrené végétal, Yaourt aux fruits mixés Brownies	Boulettes d'agneau au curry Semoule Emmental Fruit de saison Compote pommes S/V : Croustillant au fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande **S/P**: Sans Porc **PC** : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENUS ST MARD



SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de poulet pané Tortis Faisselle Fruit de saison S/V : Bouchées de sarrasin	Aiguillettes de colin aux céréales Gratin d'épinards Gouda Yaourt aromatisé Fruit de saison Liégeois au chocolat	Chipolatas aux herbes* Pommes röstis Vache qui rit Tarte au flan vanille S/P : Saucisses de volaille aux herbes S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées vinaigrette Bouchées végétales Haricots blancs à la tomate Beignet au chocolat 	Œuf dur mayonnaise Salami* Sauté de dinde à l'estragon Petits pois-carottes Camembert Fromage blanc sucré S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC: Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENUS ST MARD



SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza			Pâté en croûte de volaille Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillé	Poisson pané	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés	Petit moulé Fromage ovale	Cocos mijotés	Ratatouille et pommes de terre	Semoule
Palet breton	Fruit de saison Mousse au café	Yaourt au sucre de canne	Banane Crème dessert caramel	Fruit de saison Compote de pommes
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/V: Poisson meunière	S/V : Salade surprise	S/V: Poisson en sauce

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc