



Du 03 au 07 novembre 2025



MIDI

LUNDI

Menu Végétarien

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betteraves rouges
HVE vinaigrette



Salade de riz
Carmen

Salade piémontaise

Carottes râpées
Mimosa

Menus de substitutions :

PLAT

Nuggets végétariens



Chipolatas

Sauté de bœuf sauce
tomate

Poisson pané et
ketchup

Menus de substitutions :

Saucisse de volaille /
Saucisse végétale

Omelette sauce tomate

GARNITURE

Coquillettes à la
tomate

Poêlée de légumes
d'automne

Courgettes sauce
tomate

Purée BIO

-

Pommes vapeur

Riz créole

-

LAITAGE

Carré de l'Est

Chanteneige BIO



Coulommiers

Fromage blanc sucré

DESSERT

Yaourt aromatisé
BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pompon chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPérimétrique



Niveau 2



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour


MIDI
LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI
Menu Végétarien

ENTREES	Taboulé oriental		Salade verte 	Pâté de foie +cornichons
<i>Menus de substitutions :</i>				Œufs dur mayonnaise
PLAT	Omelette au fromage 		Hachis parmentier	Filet de poisson MSC sauce tomate basilic 
<i>Menus de substitutions :</i>			<i>Parmentier de légumes</i>	
GARNITURE	Brocolis BIO à l'anglaise 		PLAT COMPLET	Semoule
	Pommes rissolées		-	-
LAITAGE	Vache picon		Petit-suisse aromatisé BIO 	Carré de l'Est
DESSERT	Fruit de saison 		Beignet au chocolat	Yaourt sucré BIO 



Préparé par le Chef

 Légumes et fruits frais


Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 17 au 21 novembre 2025



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI NOMAD by Newrest	VENDREDI
ENTREES	Céleri râpé sauce rose	Salade de pépinettes HVE		Salade croquante	Carottes râpées BIO vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>				MEXIQUE	
PLAT	Gratin de chou-fleur BIO au jambon	Cordon bleu de volaille		Boulettes de bœuf sauce mexicaine	Filet de colin MSC sauce citron
<i>Menus de substitutions :</i>	Gratin de chou-fleur BIO à la volaille Gratin de chou-fleur BIO à la sardine	Crousti au fromage		Boulettes de soja sauce mexicaine	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Petits pois à l'étuvée		Riz créole	Purée BIO
	-	-	-	-	-
LAITAGE	Yaourt aromatisé	Emmental BIO		Camembert	Tomme blanche
DESSERT	Fruit de saison HVE	Fromage blanc aux fruits		Tortal de Cielo (gâteau du Chef aux amandes)	Gélifié caramel



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 24 au 28 novembre 2025



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Crêpe au fromage	Salade verte aux croûtons 		Betteraves rouges HVE vinaigrette 	Céleri rémoulade 
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Sauté de bœuf au jus	Lasagnes bolognaise		Blanquette de volaille	Colin meunière MSC 
<i>Menus de substitutions :</i> Galette de soja sauce jus Lasagnes au saumon Tarte aux fromages					
GARNITURE	Carottes Vichy BIO 	PLAT COMPLET		Poêlée de légumes	Boulgour BIO 
	Riz créole	-		Purée	-
LAITAGE	Pointe de Brie	Yaourt aromatisé BIO 		Vache picon	Petit-suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison 	Petits-beurre		Compote de pommes HVE 	Fruit de saison HVE  



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté 

HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPérimérique



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 1er au 05 décembre 2025



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES	Salade de perles HVE	Salade de crudités emmental	Terrine de campagne +cornichons	Carottes râpées BIO vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>	Terrine de légumes			
PLAT	Omelette	Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet sauce crème	Brandade de poisson du Chef
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Saucisse de volaille / Saucisse végétale</i>		<i>Fricassé de poisson sauce crème</i>	
GARNITURE	Ratatouille	Lentilles HVE	Brocolis à l'anglaise	PLAT COMPLET
	Purée	-	-	Semoule
LAITAGE	Carré fondu	Edam BIO	Coulommiers	Rondelé nature
DESSERT	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme abricot



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPérimétrique



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 06 au 12 décembre 2025



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES	Salade de pommes de terre persillée	Velouté à la tomate	NOMAD Salade Criolla	Salade Sofia
<i>Menus de substitutions :</i>			PÉROU	
PLAT	Boules de bœuf sauce mironton	Tarte aux trois fromages 	Lomo saltado	Nuggets de poisson et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Boulettes de soja sauce mironton</i>		<i>Galette fromage épinards</i>	
GARNITURE	Haricots plats		Pommes rissolées	Riz à la tomate
	Spaghettis	Purée	-	-
LAITAGE	Gouda BIO 	Camembert	Vache picon	Petit-suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé BIO 	Gâteau du Chef aux amandes et orange 	Fruit de saison 



Préparé par le Chef

 Légumes et fruits frais



Nouveau



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPérimérique



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 15 au 19 décembre 2025



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu de fin d'année	VENDREDI
ENTREES	Salade coleslaw rouge	Carottes râpées		Pâté en croûte	Potage du Chef à la carotte 
<i>Menus de substitutions :</i>				Terrine de poisson	
PLAT	Normandin de veau au jus	Pâtes aux légumes sauce tomate 		Rôti de dinde sauce aux marrons	Beignets de calamars et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Filet de poisson MSC sauce citron</i>			Paupiette de poisson sauce beurre blanc	
GARNITURE	Purée BIO 	PLAT COMPLET		Haricots beurre	Blé HVE à la tomate 
	-	-		Pomme noisette	-
LAITAGE	Samos	Camembert		Babybel	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Gélifié vanille	Fruit de saison BIO  		Bûche pâtissière	Fruit de saison 
 Préparé par le Chef  Légumes et fruits frais  Nouveau  HVE  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  Agri éthique France  Région UltraPérimérique  CE2					
Nous te souhaitons un bon appétit !  sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour					