DEJEUNER - SEMAINE 45 / 2026

LUNDI 02/11

ASSIETTE DE CRUDITES

SPAGHETTI BIO POUR BOLOGNAISE

SPAGHETTIS A LA TOMATE

FROMAGE AOP

FRUITS AU SIROP

MARDI 03/11

SALADE DE PATES A L ITALIENNE

SCHNUPFLUDEN

YAOURT NATURE SUCRE

FRUITS FRAIS

JEUDI 05/11

CRUDITES D' ALSACE

POISSON PANE

SAUCE TARTARE

POELEE CAROTTE NAVET CHAMPIGNON PDT

FROMAGE BRIE AOP

COOKIE MAISON

VENDREDI 06/11

SALADE DE RIZ MAISON

SAUTE DE PORC MADRAS

NOUILLES SAUTEES CHINOISES LEGUMES SOJA ET SESAME

NOUILLES CHINOISES

YAOURT A BOIRE AUX FRUITS

ORANGE

Menu conseillé Bio

Local Végétarien Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

DEJEUNER - SEMAINE 46 / 2026

LUNDI 09/11

CAROTTES RAPEES ORANGE ET CUMIN

CELERI BIO REMOULADE

CORDON BLEU

FILET POISSON GRATINE

DUO DE HARICOTS BIO

LAITAGE

BEIGNET AU CHOCOLAT

MARDI 10/11

TERRINE DE POISSONS

TERRINE DE CAMPAGNE

TORTELLINIS AUX 3 FROMAGES

SAUCE AU ROMARIN

FRUITS FRAIS

JEUDI 12/11

CROQUE MONSIEUR

FEUILLLETE CROISILLON DU PECHEUR

AIGUILLETTE DE POULET PANE

AILE DE RAIE AUX CAPRES

DUO DE CAROTTES BIO A LA CREME

LAITAGE

FRUITS FRAIS

VENDREDI 13/11

ASSORTIMENT CRUDITES DE SAISON

PALETTE DE PORC A LA DIABLE

PLAT VÉGÉTARIEN : GALETTE DE POIS CHICHE A LA PROVENCALE

FROMAGE AOP

MILLE FEUILLES

TARTE DE SAISON

Menu conseillé — Bio — Local — Végétarien — Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

DEJEUNER - SEMAINE 47 / 2026

LUNDI 16/11

SALADE DE BLE AU THON

SALADE DE COURGETTES AU CHORIZO

CABILLAUD A LA PROVENCALE

RIZ CRÉOLE

LAITAGE

BANANE

MARDI 17/11

CELERI AUX POMMES

CHOU CHINOIS

BOEUF BOURGUIGNON

PUREE DE LEGUMES

FROMAGE BRIE AOP

MILLE FEUILLES

JEUDI 19/11

SALADE A LA SOMBRERO

ENDIVES AU JAMBON

PANE AU FROMAGE

COURGETTE AU GRATIN

COMTE

CLAFOUTIS AUX FRUITS

VENDREDI 20/11

ACHARD DE LEGUMES

SALADE AUX CREVETTES

SALADE DE MACHE AVOCAT CHAMPIGNON ECHALOTE TOMATE

CUISSE DE POULET GRILLEE

DOS DE COLIN A LA MOUTARDE

PATATE DOUCE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS CHAMPIGNONS

FROMAGE AOP

COUPELLE DE FRUITS SECS

CUAJADA AUX FRUITS

Menu conseillé — Bio

Local — Végétarien — Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

DEJEUNER - SEMAINE 48 / 2026

LUNDI 23/11

AVOCAT AU CRABE

CHOU BLANC A L' AUVERGNATE

CHILI CON CARNE

PLAT VÉGÉTARIEN : CHILI SIN CARNE

ASSIETTE DE 2 FROMAGES FOURME ET TOMME

GLACE

MARDI 24/11

CAROTTES RAPEES ORANGE ET CUMIN

BROCOLIS/HARICOTS VERTS/MAIS VINAIGRETTE

SAUCISSE DE TOULOUSE

LENTILLES A LA DIJONNAISE

EMMENTAL BLOC BIO

GATEAU DE RIZ CARAMEL

GATEAU TROPEZIENNE

JEUDI 26/11

FRIAND AU FROMAGE

PIZZA DE SAISON

AILERONS DE POULET TEX MEX

GNOCCHIS GRATINEES AUX LEGUMES

YAOURT FERMIER ST ULRICH

FRUITS FRAIS

VENDREDI 27/11

SALADE DE COQUILLETTES BIO

SALADE DE RIZ MAISON

BLANQUETTE VEGETALE

BLANQUETTE DE VOLAILLE

COURGETTES A L'ETOUFFE

BLEU AUVERGNE

ORANGE

Menu conseillé · Bio · Local · Végétarien · Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part