Sem. 46 - 09/11/2026 au 15/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Feuilleté au fromage	Potage st germain		velouté de potiron	Pizza tomate mozzarella
Plat	Sauté de poulet aux oignons	Risotto crémeux à la Vache qui rit et à la courge		Sauté de veau aux oignons	Coeur de merlu sauce beurre blanc
Accompagnement	Carottes fraîches façon vichy			Semoule à l'huile d'olive	Haricots verts en persillade
Laitage	Kiri	Saint Nectaire		Gouda	Bûche du Pilat
Dessert	Fruits frais de saison	Coupe de pêche au sirop		Petits suisse aromatisé (en dessert)	Liegeois vanille

Les composantes en bleues ne sont servies qu'aux élémentaires

Sem. 47 - 16/11/2026 au 22/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Julienne de carottes fraîches et vinaigrette	Salade de pommes de terres fraiches aux cornichons	Rillettes et ses condiments	Feuilleté au fromage	Salade de torsades colorées en vinaigrette balsamique
Option Sans Porc			***Coeurs de palmier aux oignons rouges & vinaigrette au miel***		
Plat	Chipolatas grillées aux herbes	Boulette d'agneau au jus	Saute de poulet au romarin	Filet de poisson meunière	Chili sin carne
Option Sans Porc	***Nuggets de blé***				
Accompagnement	Mijoté de lentilles du chef	Légumes Couscous	Coquillettes à l'huile d'olive	Brocolis braisés	Riz créole
Laitage	Bonbel	Petit fromage fondu	Tomme blanche	Gouda	Camembert
Dessert	Fruits frais de saison	Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais vanillée	Tarte aux pommes	Fruits frais de saison

Les composantes en bleues ne sont servies qu'aux élémentaires

Sem. 48 - 23/11/2026 au 29/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Mirepoix de légumes frais mayonnaise	Salade de haricots blancs à la marocaine	Terrine de campagne et ses condiments	Feuilleté au fromage	Timbale d'avocats et maïs sauce cocktail
Option Sans Porc			***Crème de champignons***		
Plat	Sauté de veau façon strogonoff	Pané croustillant au fromage sauce barbecue	Steak de veau sauce tomate	Crousty de poulet	Coeur de merlu sauce Nantua
Accompagnement	Blé pilaf	Brocolis braisés	Haricots verts en persillade	Poêlée de potiron	Pommes de terre fraîches rissolées en persillade
Laitage	Cantal	Petit fromage au noix	Tomme noire	Brie	Bûche de chèvre
Dessert	Liegeois vanille	Fruits frais de saison	Ile flottante	Salade de fruits frais vanillée	Fruits frais de saison

Les composantes en bleues ne sont servies qu'aux élémentaires