Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

	Menu 5 éléments
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Bolognaise de **lentilles vertes bio** **Fusilli Bio** **Emmental Bio** râpé Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons
Mardi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet /Galette de blé, fromage et épinard Jardinière automnale **Gouda Bio** **Banane Bio**
Mercredi	Endives - Vinaigrette au miel Bouchée à la reine /Vol au vent aux fruits de mer **Riz Bio** Pilaf , coulis de fruits exotiques Altria du chef à la vanille
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français) /Parmentier de **lentilles vertes Bio** **Camembert Bio** Clémentine
Vendredi	Potage de légumes (concentré) Poisson blanc meunière MSC Brocolis béchamel Verre de lait " La brique rose" Gateau du chef au chocolat

Bio Origine France Plat signature Produit labellisé

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

	Menu 5 éléments
Lundi	Coleslaw - Sauce façon remoulade Cassoulet /Haricots blanc à la tomate - Quenelle nature Tomme noire IGP **Pomme Bio**
Mardi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Cordon bleu de dinde FR /Beignet de calamars à la romaine **Haricots verts Bio** persillés **Galettes Bio au beurre** Smoothie du Chef **pomme Bio** poire
Mercredi	
Jeudi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge - , cornichons /Médaillon de surimi - , mayonnaise Dos de colin d'Alaska MSC - Crumble Maître d'hôtel Carottes Ce2 persillées Biscuit langue de chat Liégeois chocolat
Vendredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Dahl de **lentilles corail Bio** **Riz Bio** Pilaf **Edam Bio** Poire

Plat signature **Régional** Produit labellisé **Bio** Origine France

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

	Menu 5 éléments
Lundi	**Pépinettes Bio** - Vinaigrette Normandin de veau - Sauce Marengo /Filet de limande MSC - Façon Marengo **Haricots verts Bio** persillés **Emmental Bio** Compote fraîche **pomme Bio** ananas
Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Omelette du chef au fromage Petits pois CE2 **Yaourt** sucré ferme du Prouzic **Banane Bio**
Mercredi	Chou rouge râpé - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce napolitaine **Spaghetti Bio** Sauce caramel Crème aux œufs du chef
Jeudi	Potage de légumes verts (concentré) Pulled pork - . /Effiloché de poisson - . Pommes de terre cubes rissolées **Saint Môret Bio** Clémentine
Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Tajine de poisson - . **Semoule Bio** Suisse fruité Gâteau du chef au yaourt

Origine France **Bio** Plat signature Produit labellisé **Régional**

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

	Menu 5 éléments
Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Emincé de filet de poulet rôti /Nuggets végétarien de blé Gratin de potiron **Gouda Bio** **Orange Bio**
Mardi	Crêpe au fromage Parmentier végétal Yaourt aromatisé **Pomme Bio**
Mercredi	Salade d'avocat - Vinaigrette Quiche Lorraine du chef /Quiche aux légumes **Haricots verts Bio** persillés , sauce chocolat Gâteau de semoule
Jeudi	Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré) - , oignons frits - Fromage blanc Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Omelette nature **Coquillettes Bio** **Emmental Bio** râpé Yaourt à la fraise au lait de la ferme de Cazaubon
Vendredi	Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette Filet de Poisson pané MSC Épinards à la Béchamel Suisse sucré Cake du chef citron basilic

Origine France Bio Plat signature Label Rouge Régional Produit labellisé

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

	Menu 5 éléments
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata **Camembert Bio** Compote fraîche **pomme Bio** rhubarbe
Mardi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Rôti de dinde CE2 /Omelette nature Chou fleur CE2 - Sauce chasseur Saint Nectaire AOP **Pomme Bio**
Mercredi	Friand au fromage Poisson blanc meunière MSC **Haricots verts Bio** persillés Biscuit langue de chat Crème dessert au chocolat
Jeudi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Saucisse **lentilles vertes Bio** /Quenelle nature - **Lentilles vertes Bio** Chantilly Gâteau invisible du chef aux pommes
Vendredi	Cervelas - , cornichons /Médaillon de surimi - , mayonnaise Filet de limande MSC - Sauce thym et citron Pommes de terre vapeur Yaourt Cimelait arômatisé Kiwi

Bio Origine France Plat signature Produit labellisé **Régional**

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

	Menu 5 éléments
Lundi	**Haricots verts Bio** - Vinaigrette Tartiflette végétarienne au fromage , confiture fraise **Fromage blanc Bio**
Mardi	**Fusilli Bio** - Vinaigrette Boulettes au boeuf - sauce Strogonoff /Morceaux de colin d'Alaska MSC - sauce strogonoff Carottes Ce2 persillées Saint Nectaire AOP Flan à la vanille
Mercredi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Saucisse de Strasbourg /Galette de blé, fromage et épinard Purée de brocolis Crème anglaise Gâteau façon pain perdu
Jeudi	Chou fleur CE2 - Vinaigrette Timbaline de **coquillettes Bio** au jambon /Timbaline de **coquillettes bio** au saumon Brie **Orange Bio**
Vendredi	Potage de potiron (concentré) Blanquette de colin MSC - . **Riz Bio** pilaf **Emmental Bio** râpé Cake du chef aux éclats de caramel

Bio Origine France Produit labellisé Plat signature

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

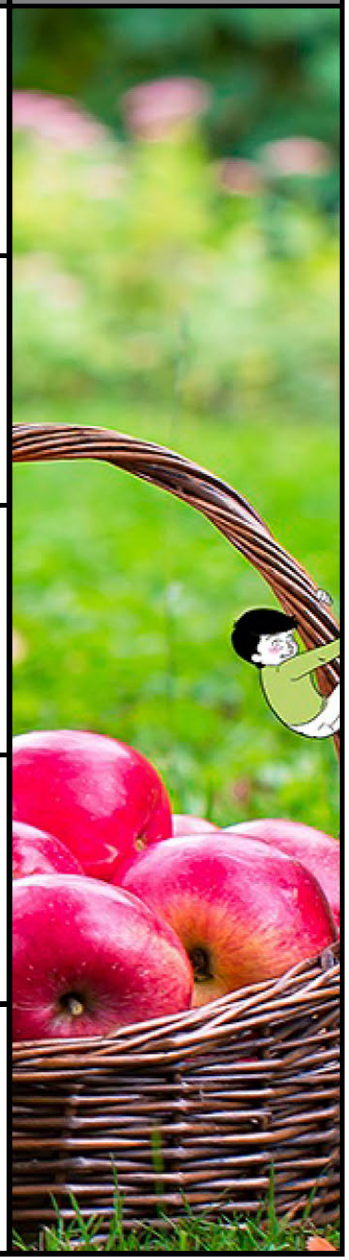
	Menu 5 éléments
Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce moutarde /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce moutarde **Haricots verts Bio** persillés **Galettes Bio au beurre** Yaourt aromatisé du Cimelait
Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Raviolis au boeuf à la sauce tomate /Raviolis aux légumes **Saint Môret Bio** **Pomme Bio**
Mercredi	Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette Pizza au fromage Salade verte Yaourt sucré **Banane Bio**
Jeudi	Houmous de Noël - Chips Tortilla Rösti Burger de volaille /Burger de Noël au poisson Purée de potiron Clémentine Bûche de Noël
Vendredi	Salade vitaminée - Vinaigrette façon Caesar Quenelle au brochet - Sauce Nantua **Riz Bio** Pilaf **Mimolette Bio** Flan nappé caramel

Produit labellisé Origine France **Bio** **Régional** Plat signature

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

	Menu 5 éléments
Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Saucisse **lentilles vertes Bio** /Quenelle nature - **Lentilles vertes Bio** **Galettes Bio au beurre** Compote fraîche pomme banane Bio
Mardi	Salade de pommes de terre arlequin - Vinaigrette Omelette du chef au fromage **Haricots verts Bio** persillés Tomme blanche Crème dessert à la vanille
Mercredi	Friand au fromage Emincé de cuisse de poulet - Sauce lait de coco et curry doux (viande) /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce currywurst **Riz Bio** Pilaf **Mimolette Bio** Salade de fruits
Jeudi	Houmous de Noël - Chips Tortilla Rösti Burger de volaille /Burger de Noël au poisson Purée de potiron Clémentine Bûche de Noël
Vendredi	



Bio Plat signature Produit labellisé Origine France

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes