

## **MENUS DU 02/11/2026 AU 06/11/2026**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>02/11/2026</b>                           | <b>Mardi<br/>03/11/2026</b>                             | <b>Mercredi<br/>04/11/2026</b> | <b>Jeudi<br/>05/11/2026</b>                                                      | <b>Vendredi<br/>06/11/2026</b>                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Entrée</b>         | <b>Friand au fromage</b>                              | <b>Chou blanc à la vinaigrette</b>                      |                                | <b>Salade verte BIO</b>                                                          |                                                            |
| <b>Plat</b>           | <b>Haché veggie BIO pois &amp; tournesol</b>          | <b>Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes océane(PC)</b> |                                | <b>Tartiflette* à base de pdt BIO (PC)</b><br><b>Tartiflette forestière (PC)</b> | <b>Filet de Colin d'Alaska MSC meunière</b>                |
| <b>Accompagnement</b> | <b>Haricots verts en persillade</b>                   |                                                         |                                |                                                                                  | <b>Carottes BIO au cumin</b><br><b>Lentilles BIO LOCAL</b> |
| <b>Laitage</b>        | <b>Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille</b> | <b>Edam à la coupe</b>                                  |                                | <b>Petit nova BIO aromatisé</b>                                                  | <b>Cantadou</b>                                            |
| <b>Dessert</b>        | <b>Orange</b>                                         | <b>Crème dessert vanille</b>                            |                                | <b>Pomme BIO</b>                                                                 | <b>Eclair au chocolat</b>                                  |

\* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

## **MENUS DU 09/11/2026 AU 13/11/2026**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>09/11/2026</b>                                                 | <b>Mardi<br/>10/11/2026</b>                 | <b>Mercredi<br/>11/11/2026</b> | <b>Jeudi<br/>12/11/2026</b>                                | <b>Vendredi<br/>13/11/2026</b> |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Entrée</b>         |                                                                             | Salade du puy (lentilles<br>BIO/LOCAL)      |                                | Pâté croute* (Maison<br>Bollard)<br><br>Terrine de légumes | Céleris sauce mousseline       |
| <b>Plat</b>           | Emincé de seitan BIO au<br>curry<br><br>Quenelle de veau sauce<br>milanaise | Falafels BIO sauce<br>orientale             |                                | Rosbeef marengo<br><br>Croustillou au chèvre               | Tajine de poisson              |
| <b>Accompagnement</b> | Riz<br><br>Champignons aux herbes                                           | Choux-fleur à la crème<br>(choux-fleur BIO) |                                | Petits pois BIO                                            | Semoule                        |
| <b>Laitage</b>        | Vache qui rit                                                               | Croq'lait BIO                               |                                | Petit suisse nature                                        | Fournol à la coupe             |
| <b>Dessert</b>        | Marmelade de fruits<br>maison à la cannelle                                 | Clémentine BIO                              |                                | Banane                                                     | Flan chocolat                  |

\* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

## **MENUS DU 16/11/2026 AU 20/11/2026**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>16/11/2026</b>                     | <b>Mardi<br/>17/11/2026</b>                                       | <b>Mercredi<br/>18/11/2026</b> | <b>Jeudi<br/>19/11/2026</b>          | <b>Vendredi<br/>20/11/2026</b>    |
|-----------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Entrée</b>         |                                                 | Salade verte BIO                                                  |                                | Salade chinoise                      | Velouté de potiron                |
| <b>Plat</b>           | Cordon bleu de volaille<br><br>Roulé au fromage | Sauce bolognaise veggie<br><br>Sauce carbonara* à la<br>crème BIO |                                | Oeufs à la crème                     | Dos colin doré au beurre          |
| <b>Accompagnement</b> | Gratin de brocolis<br><br>Riz                   | Torsades BIO                                                      |                                | Epinards béchamel<br>(épinards BIO)  | Polenta crémeuse                  |
| <b>Laitage</b>        | Fromage blanc                                   | Camembert BIO à la<br>coupe                                       |                                | Yaourt nature fermier<br>Désiris HVE | Brique de Burdignes à la<br>coupe |
| <b>Dessert</b>        | Pomme BIO                                       | Crème dessert vanille BIO                                         |                                | Donut au sucre                       | Poire                             |

\* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

## **MENUS DU 23/11/2026 AU 27/11/2026**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>23/11/2026</b>                                                           | <b>Mardi<br/>24/11/2026</b>                 | <b>Mercredi<br/>25/11/2026</b> | <b>Jeudi<br/>26/11/2026</b>                                                   | <b>Vendredi<br/>27/11/2026</b>  |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Entrée</b>         |                                                                                       | Salade verte BIO                            |                                | Salade coleslaw                                                               | Salade de perles aux 3 couleurs |
| <b>Plat</b>           | Sauté de porc* Tandoori<br>Éleveurs de la Chevillotte<br><br>Omelette à la provençale | Curry de pois chiches<br>(pois chiches BIO) |                                | Rôti de dinde sauce gravy<br><br>Boulettes végétariennes<br>tomate mozzarella | Pépites colin 3 céréales        |
| <b>Accompagnement</b> | Printanière de légumes<br><br>Pennes                                                  | Riz BIO                                     |                                | Purée de pomme de terre<br>aux patates douces                                 | Haricots beurre persillés       |
| <b>Laitage</b>        | Petit nova BIO aromatisé                                                              | Vache qui rit BIO                           |                                | Yaourt local ETREZ                                                            | Carré ligueil à la coupe        |
| <b>Dessert</b>        | Cocktail de fruits au sirop                                                           | Clémentine BIO                              |                                | Gâteau au pain d'épice &<br>sirop d'érable(oeufs BIO)                         | Banane BIO                      |

\* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet