Menus du 12 au 16 octobre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI 	VENDREDI
Macédoine mayonnaise Filet de poulet basquaise Haricots verts Gouda Compote de pommes	Velouté de légumes Tortellinis ricotta épinards sauce tomates Rondelé ail et fines herbes Fruit frais	Accras de morue Tajine de volailles aux fruits secs Riz Petit suisse aux fruits Cake mangue Coco 	Cervelas nature Pépites de poisson Aux 3 céréales Pommes de terre quartiers Tomme noire Liégeois chocolat

Menus du 2 au 6 novembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ECOLE FERMEE Journée pédagogique	Velouté de légumes Poulet rôti au jus Beignets de légumes Petit suisse aux fruits Fruit frais	Œufs mayonnaise Gratin de pâtes, ratatouille et fromage Bûchette lait Compo te de pommes	Taboulé Pavé de poisson blanc Dieppoise Riz Vache qui rit Eclair au chocolat

Menus du 9 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade Nugget’s de blé ketchup Haricots verts Tomme noire Flan nappé caramel	Velouté de potiron Tarte au fromage Purée de pommes de terre Chanteneige Fromage blanc sucré	Saucisson à l’ail Rôti de dinde à l’estragon Pâtes Madeleine Dessert lacté chocolat	Carottes râpées Gratiné de poissons au fromage Brocolis et pommes de terre quartier Edam Fruit frais

Menus du 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade basque (pommes de terre, tomates et thon) Filet de poulet Riz Galette bretonne Yaourt aromatisé	Œuf dur mayonnaise Boulettes végétales sauce tomates Blé aux petits légumes Mimolette Fruit frais	Velouté de tomates Cassoulet Petit suisse sucré Gâteau basque	Macédoine mayonnaise Dos de colin velouté de petits légumes Purée de patates douces Vache qui rit Compote de pommes, bananes

Menus du 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Sauté de porc Dijonnaise Lentilles cuisinées Gouda Fruits frais	Carottes râpées Tortellinis ricotta épinards sauce tomates basilic Cantafrais Liégeois vanille	Velouté de carottes Hachis parmentier au potiron Saint Paulin Riz au lait	Céleri rémoulade Beignets calamars sauce ketchup Pommes de terre quartiers Yaourt sucré Gâteau au yaourt

Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Emincé bicolore Merguez sauce tomates Semoule Petit suisse aux fruits Entremet au chocolat	Velouté de légumes Steak de soja provençale Pâtes Galette St Michel Yaourt aromatisé	Salade lentilles aux dés de volaille Nugget’s de blé ketchup Haricots verts Petie suisse sucré Cake pépites de chocolat	Taboulé Colin meunière Purée de carottes Kiri crème Fruit frais

Menus du 7 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salades de pommes de terre au pesto Boulettes de veau sauce paprika Brocolis Madeleine Fromage blanc sucré	Salade de blé aux petits légumes Pilon de poulet Petit pois Boursin Fruit frais	Velouté de potiron Emincé de volailles Tex Mex Riz Edam Beignet fourré	Salade coleslaw Colin pané Pâtes Pont l'évêque Dessert lacté vanille

Menus du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI 	VENDREDI
Velouté de tomates Saucisse Knack Haricots blancs à la tomate Gouda Crème dessert chocolat	Œuf dur mayonnaise Lasagnes ricotta chèvre épinards Cantadou Compotes de pommes	Pâté en croûte Volaille farcie au miel Potatoes pops Clémentine Bûche de Noël 	Velouté de légumes Curry de poissons à l'indienne Macaronis Bûchette lait Fruit frais

Menus du 4 au 8 janvier 2027

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes Lasagnes bolognaises Madeleine Compote de pommes	Emincé bicolore Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Tomme noire Mousse chocolat au lait	Salade du chef Couscous boulettes Semoule Bûchette lait Compote pommes abricots	Carottes râpées Dos de colin à l'américaine Riz Cantafrais Fruit frais