

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE MENUS DU 3 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE 2025

| BETTERAVES BIO VINAIGRETTE CHILISIN CARNE PATES A LA | MARRON LOCAL | EN VERT LE BIO | EN ORANGE LES LABELS | EN VERT : REPAS VEGETARIEN |
|--|----------------------------|------------------------|------------------------------|----------------------------|
| PATES A LA CARBONARA FRUIT DE SAISON LOCAL DONUTS COMPOTE DE FRUITS LIEGEOIS VANILLE TOMME NOIRE CAROTTES BRAISÉES BRIE BIO LIEGEOIS VANILLE VONDRE PATES STEAK HACHÉ FOMMES PALLLASSON GOUDA BIO FÉRIÉ ST PAULIN GRATTIN DE CHOU-TIJUUR BIO FILLT DE POISSON MASC GOUDA BIO FÉRIÉ ST PAULIN GRATTIN DE CHOU-TIJUUR BIO FILLT DE POISSON MASC FULT DE SAISON LOCAL JUNG JE POULET RÔTI CARONARA DE LA MARÉ MASC POULE RÔTI TARE AU FROMAGE POULE RÔTI OMELISTE CHOU ROMANESCO ROTT DE PORC LOP PÂTES PATES PRUT DE SAISON BIO COMPOTE DE FRUITS BIO FRUIT DE SAISON CREME CARAMEL VONDRE NOIRE POÉLÉE DE LÉCUMES YAOURT NATURE BIO CREME CARAMEL VONDRE NOIRE POÉLÉE DE LÉCUMES YAOURT NATURE BIO CREME CARAMEL VONDRE VONDRE PATES SALADE VERTE SAUCE CHIPOLATA SALADE LOR PÀTES YAOURT NATURE BIO CREME CARAMEL VONDRE VERTE SAUCE CHIPOLATA SALADE LOR PÀTES CARTAL À LA SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO BROCOLIS AUX OICNONS FRUIT DE SAISON LOCAL COOKIE VONDRES DE TERRE LOCALES MIMOLETTE COEKME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS CALAMARS À AUX DE PORTION PATES À LA PURÉ DE POTION PATES À LA PURÉ DE POTION PATES À LA PURÉ DE POTION PATES À LA PURÉ DE PORTION PATES À LA PURÉ DE POTION SEMDE L'ANGRETIE CORNOLAR DE L'AUX O'CHONS FRUIT DE SAISON LOCAL COOKIE VONDRES DE TERRE LOCALES MIMOLETTE BOLOGNAISE VÉGÉTALE ST NECTAIRE AOP PATES À LA PURÉ DE PORTION PATES À LA PURÉ DE POTION PATES À LA PURÉ DE POTION MASC SAUCE TARTARIE PATE DE CARAMANIE COEKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU L'AIT TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON BIO CAMEMBERT | lundi 3 novembre | mardi 4 novembre | jeudi 6 novembre | vendredi 7 novembre |
| PÂTES À LA CARBONARA COMPOTE DE FRUITS CAROTTES SERAISESS CARDITE SE CAROTTES MANDES COMPOTE DE FRUITS LLÉGEOIS VANILLE LUNGI 10 novembre Marci 11 novembre STEAK HACHÉ POMMES PAILLASSON GOUDA RO GOUDA RO GOUDA RO FÉRIÉ ST CHULT DE CHOU-FLEUR BIO GOUDA RO FULT TO BAISON BIO FRUIT DE SAISON BIO MARCI 19 novembre MARCI 29 NOVEMBRE CARBONARA DE LA MER MSC PULET ROTI SALADE DE RIZ GP CARBONARA DE LA MER MSC PUTET CHOU ROMANESCO RÔTI DE PORC IGP PÂTES PUTET DE SAISON BIO COMPOTE DE FRUITS BIO FRUIT DE SAISON CRÊME CARAMEL LUNGI 27 novembre MARCI 25 novembre MARCI 25 novembre SALADE DE RIZ GP CARBONARA DE LA MER MSC PUTET BAISON BIO COMPOTE DE FRUITS BIO FRUIT DE SAISON CRÊME CARAMEL LUNGI 27 novembre MARCI 25 novembre MARCI 27 novem | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE | CHILI SIN CARNE | SALADE DE POIS CHICHES | |
| TRUIT DE SAISON LOCAL POMMES PAILLASSON GOUDA BIO FRUIT DE SAISON BIO INANGE POULET RÔTI DE SAISON BIO MARCÍ IS sovembre POMES PAILLASSON GOUDA BIO FRUIT DE SAISON BIO INANGE POULET RÔTI CHOU ROMANISCO ROTHO DE PRUITS POMES DE LEGUMES FRUIT DE SAISON BIO MARCÍ IS sovembre POULET RÔTI CHOU ROMANISCO ROTHO DE POULET RÔTI RIZ IGP PLAF TORTELLINIS CANTON ROTHO POULET RÔTI RIZ IGP PLAF TORTELLINIS CANTOL E MENTALD CANTOL AL SAISON ROTH CARTON ROTH REAL SAISON ROTHO CANTOL AL SAISON ROTH CARTON ROTH POMES DE TERRE LOCALES MIMOLETTE BRIE POMES DE TERRE LOCALES MIMOLETTE BRIE POMMES DE TERRE LOCALES MIMOLETTE SEGMENTS DE POMLET SAILOR DE RIZ IGP PÂTES POTITO DE SAISON BIO COMPOTE DE FRUITS BIO FRUIT DE SAISON CRÊME CARAMEL POMARO ROTH PORTOL IGR PÂTES YAOURT NATURE BIO FRUIT DE SAISON CRÊME CARAMEL VENDRO ROMENDE SALOR DE RIZ IGP VENDRO ROMENDE SALOR DE ROMENDE CANTOL LOCAL SAILOR SA | | | SAUTÉ DE PORC IGP | |
| STEAK HACHÉ STEAK HACHÉ BOULETTES VÉGÉTARIENNES THAT FRIAND AU FROMAGE POMMES PAILLASSON GOUDA BIO FÉRIÉ ST FAULIN EPINARDS FRUIT DE SAISON BIO Inndi 17 novembre mardi 18 novembre pombre TARTE AU FROMAGE POULET ROTI SALADE DE RIZI IGP CARBONARA DE LA MER MSC OMELETTE CHOU ROMANESCO ROTI DE PORC IGP PÁTES PETITS POIS AU JUS TOMME NOIRE POÉLÉE DE LÉGUMES YAOURT NATURE BIO CRÉME CARAMEL Lundi 24 novembre mardi 25 novembre SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE RIZI IGP PILAF TORTELLINIS POTIMARRON RÔTI GRATIN DE POISSON MSC CANTAL À LA SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO RECHIERA JUS OBUSSON MSC GRATIN DE POISSON MSC COOKIE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ COLERI REMOULADE CARME LOCALISA AU A GIGENTRE BULGOURBIO FRUIT DE SAISON LOCAL COOKIE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ COLERI REMOULADE CALAMARS A LA ROMAINE FRUIT DE SAISON BIO CRÉME AUX OBUS SI FRUIT DE SAISON LOCAL COOKIE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ COLERI REMOULADE CALAMARS A LA ROMAINE FRUIT DE SAISON BIO CRÉME AUX OBUS SI FRUIT DE SAISON LOCAL COOKIE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ COLERI REMOULADE CALAMARS A LA ROMAINE FRUIT DE SAISON BIO CAMAMAS A LA ROMAINE PATES À LA PURÉE DE POTIRON SAUCISSE DE TOULOUSE SEGMENTS DE POULET BECTERAVES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ COLERI REMOULADE CALAMARS A LA ROMAINE PATES À LA PURÉE DE POTIRON VENDRE DE FOULTS FRUIT DE SAISON BIO VENDRE DE FOULTS FRUIT DE SAISON BIO VENDRE DE FOTIRON VENDRE DE FOTIRON TARTIFLETTE BOULCOURBIO PÂTES À LA PURÉE DE FOTIRON VENDRE DE FOTIRON VENDRE DE FOTIRON TARTIFLE AUX DE MORDE PATES À LA FRUIT DE SAISON BIO VENDRE DE FOTIRON VENDRE 11 AOVENDRE PATES DE OVINAIGNE BETARE VAPEUR TOMME NOIRE PATES COCKIE DE FOULTS FRUIT DE SAISON BIO VENDRE 12 AND MARCH CAMPIGNOR FRUIT DE SAISON BOC CAMPIGNOR TOMME NOIRE PATES COCKIE DE FOULTS FRUIT DE SAISON BOC CAMPIGNOR TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON CRÉME CARONA | CARBONARA | TOMME NOIRE | CAROTTES BRAISÉES | BRIE BIO |
| STEAK HACHÉ POMMES PAILLASSON GOUDA BIO FÉRIE ST PAULIN GRATIN DE CHOU-PLEUR BIO GRATIN DE CHOU-PLEUR BIO FERUT DE SAISON MOC GOUDA BIO FÉRIE ST PAULIN EPINARDS FRUIT DE SAISON BIO BARRE BRETONNE FRUIT DE SAISON LOCAL. LIUMÍ 17 ADOVEMBRO MARCÍ 18 DOVEMBRO TARTE AU PROMAGE POULET RÔTI CHU ROMANESCO RÔTI DE PORC IGP PATES OMELETTE CHOU ROMANESCO RÔTI DE PORC IGP PATES PETITS POIS AU JUS TOMME NOIRE POLÉÉ DE LÉGUMES YAOURT NATURE BIO FRUIT DE SAISON BIO CRÉME CARAMEL JUMÍ 24 HOVEMBRO SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE RIZ IGP PILAF TORTELLINIS POTIMARRON RÔTI CANTAL À LA SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO BROCOLÍS AUX OIGNONS FRUIT DE SAISON BIO CRÉME AUX OEUFS FRUIT DE SAISON BIO CRÉME AUX OEUFS FRUIT DE SAISON LOCAL COOXIE UNIDI 1 décembre DETTERAVES BIO VINAIGRETTE BOLLGOUR BIO PATES A LA PURÉE DE POTIRON POMMES DE TERRE LOCALES MIMOLETTE BOLLGOUR BIO PATES A LA PURÉE DE POTIRON PATES A LA PURÉE DE POTIRON PATES A LA PURÉE DE POTIRON FRUIT DE SAISON BIO CRÉME AUX OEUFS FLAN AU CARAMEL CRÉME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON BIO CRÉME DE TORTE BIO POMELOS PATES A LA PURÉE DE POTIRON POMMES DE TERRE LOCALES MIMOLETTE BOLLGOUR BIO PATES À LA PURÉE DE POTIRON PATES À LA PURÉE DE POTIRON PATES À LA PURÉE DE CAMPAGNE ET CONNICIONS LENTILLES IGP PILONS DE POULET HARCOTS VERTS BIO TARTARE AUX CHAMPIGNON MERCUEZ BRIE POMMES DE TERRE LOCALES MIMOLETTE BOLLGOUR BIO PATES À LA PURÉE DE CAMPAGNE ET CONNICIONS LENTILLES IGP PILONS DE POULET HARCOTS VERTS BIO TARTARE FRUIT DE SAISON BIO CAMPAGNE ET CONNICIONS LENTILLES IGP PILONS DE POULET HARCOTS VERTS BIO TARTARE FRUIT DE SAISON LOCAL COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX PROMMES FRUIT DE SAISON LOCAL FRUIT DE SAISON LOCAL FRUIT DE SAISON DOCAL FATES AU COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON LOCAL FRUIT DE POSSON MSC CACHE ANCHE CHAMPAGN MSC CRÂME | FRUIT DE SAISON LOCAL | DONUTS | COMPOTE DE FRUITS | LIÉGEOIS VANILLE |
| POMMES PAILLASSON GOUDA BIO FÉRIÉ ST PAULIN BARRE BRETONNE FRUIT DE SAISON BIO BARRE BRETONNE FRUIT DE SAISON LOCAL Lundi 17 novembre mardi 18 novembre DIAGRET POULET ROTI SALADE DE RIZ IGF CARBONARA DE LA MIR MNC OMELETTE CHOU ROMANESCO RÓTI DE PORC IGF PATES PETITS POIS AU JUS TOMME NOIRE POÚLÉE DE LÉGUMES PAUT DE SAISON BIO COMPOTE DE FRUIT BIO FRUIT DE SAISON CREME CARAMEL LUNDI 24 novembre DIAGRET POULET ROTI SALADE DE RIZ IGF PATES PETITS POIS AU JUS TOMME NOIRE POÉLÉE DE LÉGUMES PAUT DE SAISON BIO CREME CARAMEL LUNDI 24 novembre POÉLÉE DE LÉGUMES PATES POÉLÉE DE LÉGUMES PAUT DE SAISON CREME CARAMEL LUNDI 25 novembre SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE RIZ IGP PILAF TORTELLINIS POTIMARRON ROTI GRATIN DE POISSON MSC CANTAL A LA SAUCE TOMATE BEMENTAL BIO BROCOLIS AUX OIGNONS FRUIT DE SAISON BIO CRÉME AUX OEUFS FRUIT DE SAISON LOCAL COOKIE LUNDI 1 décembre BETTERAVES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ CÉLERI REMOULADE CALAMARS A LA ROMAINE PLAN AU CARAMEL CRÊME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON BIO CRÉME CARAMEL CRÊME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON BIO CRÉME CARAMEL CRÊME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON BIO CRÉME CARAMEL CRÊME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON BIO CORNAISE VÉCÉTALE ST NECTAIRE AOP PURÉE DE POTIRON FRAIT DE POISSON MSC FRUIT DE SAISON BIO CORNAIGNES FRUIT DE SAISON BIO CRAMBERT BIO CORNAIGNES FRUIT DE SAISON MOC CREME | lundi 10 novembre | mardi 11 novembre | jeudi 13 novembre | vendredi 14 novembre |
| FRUIT DE SAISON BIO FÉRIÉ ST PAULIN BARRE BRETONNE FRUIT DE SAISON LOCAL Iundi 17 novembre | STEAK HACHÉ | | BOULETTES VÉGÉTARIENNES THAÏ | FRIAND AU FROMAGE |
| PRUIT DE SAISON BIO BARRE BRETONNE PRUIT DE SAISON LOCAL | POMMES PAILLASSON | | GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO | FILET DE POISSON MSC |
| Iundi 17 novembre mardi 18 novembre jeudi 20 novembre vendredi 21 novembre | GOUDA BIO | FÉRIÉ | ST PAULIN | ÉPINARDS |
| TARTE AU FROMACE OMELETTE CHOU ROMANESCO RÖTI DE PORCIGP PATES PETITS POIS AU JUS TOMME NOIRE POÈLÉE DE LÉGUMES YAOURT NATURE BIO COMPOTE DE FRUITS BIO FRUIT DE SAISON CRÈME CARAMEL LUNDI 24 novembre Mardi 25 novembre SALADE DE RIZI GP SALADE DE RIZI GP SALADE DE MARCHET SAIUCE VINAIGRETTE CANTAL A LA SAUCE TOMATE BUINDE SAISON CRÈME CARAMEL LUNDI 14 décembre BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BOULGOUR BIO FRUIT DE SAISON LOCAL COME DE TERRE LOCALES) MIMOLETTE BOULGOUR BIO FALS À LA CAMEME LUNDI 36 décembre SAUCISSE DE TOULLOUSE SEMENTS DE POMBLOS SAUCISSE DE TOULLOUSE BRIE POMMES DE TERRE VAPEUR CAREME AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ MERGUES AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ MERGUEZ MERGUEZ MERGUES AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ MERGUEZ MERGUES AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ MERGUEZ MERGUEZ MERGUES AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ MERGUEZ MERGUES BE FOIE ET SON TOAST ANCTHI COEUR DE BLÉ BIO CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO | FRUIT DE SAISON BIO | | BARRE BRETONNE | FRUIT DE SAISON LOCAL |
| OMELETTE CHOU ROMANESCO ROTT DE PORCIGP PÀTES PETITS POIS AU JUS TOMME NOIRE POÈLÉE DE LÉGUMES YAOURT NATURE BIO FRUIT DE SAISON BIO COMPOTE DE FRUITS BIO FRUIT DE SAISON CRÈME CARAMEL Undi 24 novembre mardi 25 novembre jeudi 27 novembre vendredi 28 novembre SAUTÉ DE DINDE SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE TORTELLINIS POTIMARRON RÔTI GRATIN DE POISSON MSC. CANTAL À LA SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO BROCOLIS AUX OIGNONS FRUIT DE SAISON BIO CRÈME AUX OEUFS FRUIT DE SAISON LOCAL COOKIE Undi 1 décembre mardi 2 décembre jeudi 4 décembre vendredi 5 décembre BETTERAVES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ CÉLERI RÉMOULADE CALAMARS À LA ROMAINE TARTIFLETTE BOULGOUR BIO PÀTES À LA PURÉE DE POTIRON (POMMES DE TERRE LOCALES) MIMOLETTE BOLOGNAISE VÉGÉTALE ST NECTAIRE AOP FLAN AU CARAMEL CRÈME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON BIO LIUNDI 8 décembre mardi 9 décembre jeudi 11 décembre vendredi 12 décembre SAUCISSE DE TOULOUSE SEGMENTS DE POMELOS LENTILLES IGP PILONS DE POULET HARICOTS VERTS BIO TARTABLE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS LENTILLES IGP PILONS DE POULET TOMME NOIRE PÂTES COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POMMES FILET DE POISSON MSC SAUCE TARTABLE CRÈPE AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ MOUSE DE FOIR ET SON TOAST ANETH CRÈPE AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ GALETTE VÉGÉTALE POTIMARRON RÔTI ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAJON CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO | lundi 17 novembre | mardi 18 novembre | jeudi 20 novembre | vendredi 21 novembre |
| PETITS POIS AU JUS FRUIT DE SAISON BIO COMPOTE DE FRUITS BIO FRUIT DE SAISON CRÉME CARAMEL lundi 24 novembre mardi 25 novembre jeudi 27 novembre vendredi 28 novembre | TARTE AU FROMAGE | POULET RÔTI | SALADE DE RIZ IGP | CARBONARA DE LA MER MSC |
| PRUIT DE SAISON BIO COMPOTE DE FRUITS BIO FRUIT DE SAISON CRÊME CARAMEL | OMELETTE | CHOU ROMANESCO | RÔTI DE PORC IGP | PÂTES |
| Lundi 24 novembre | PETITS POIS AU JUS | TOMME NOIRE | POÊLÉE DE LÉGUMES | YAOURT NATURE BIO |
| SAUTÉ DE DINDE VINAIGRETTE RIZ IGP PILAF TORTELLINIS POTIMARRON RÔTI GRATIN DE POISSON MSC CANTAL À LA SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO BROCOLIS AUX OIGNONS FRUIT DE SAISON BIO CRÉME AUX OEUFS FRUIT DE SAISON LOCAL COOKIE Lundi 1 décembre mardi 2 décembre BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TARTIFLETTE BOULGOUR BIO PÂTES À LA PURÉE DE POTIRON (POMMES DE TERRE LOCALES) MIMOLETTE BOLOGNAISE VÉGÉTALE ST NECTAIRE AOP FLAN AU CARAMEL CRÊME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON BIO LUNDIS SEGMENTS DE POMELOS LENTILLES IGP PILONS DE POULET BRIE POMMES DE TERRE VAPPEUR BRIE POMMES DE TERRE VAPPEUR TOMME NOIRE PÂTES COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON LOCAL LUNDI 15 décembre Wendredi 10 décembre Vendredi 12 décembre PÂTES COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON LOCAL LUNDI 15 décembre MERU DE NOÎL MOUSE DE FOIE ET SON TOAST ANETH COEUR DE BLÉ BIO CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO | FRUIT DE SAISON BIO | COMPOTE DE FRUITS BIO | FRUIT DE SAISON | CRÈME CARAMEL |
| RIZ IGP PILAF TORTELLINIS POTIMARRON RÔTI GRATIN DE POISSON MSC CANTAL À LA SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO BROCOLIS AUX OIGNONS FRUIT DE SAISON BIO CRÈME AUX OEUFS FRUIT DE SAISON LOCAL COOKIE lundi 1 décembre mardi 2 décembre jeudi 4 décembre vendredi 5 décembre BETTERAVES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ CÉLERI RÉMOULADE CALAMARS À LA ROMAINE TARTIFLETTE BOULGOUR BIO PÀTES À LA PURÉE DE POTIRON (POMMES DE TERRE LOCALES) MIMOLETTE BOLOGNAISE VÉGÉTALE ST NECTAIRE AOP FLAN AU CARAMEL CRÈME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON BIO lundi 8 décembre mardi 9 décembre jeudi 11 décembre vendredi 12 décembre SAUCISSE DE TOULOUSE SEGMENTS DE POMELOS QUENELLES ST JEAN (LOCALES) LENTILLES IGP PILONS DE POULET HARICOTS VERTS BIO FLATIA RE BRIE POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE PÂTES COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON LOCAL LUNDI 15 décembre vendredi 10 décembre MENU DE NOËL MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST ANCHEMBERT BIO CRÉPE AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ GALETTE VÉGÉTALE POTIMARRON RÔTI ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO | lundi 24 novembre | mardi 25 novembre | jeudi 27 novembre | vendredi 28 novembre |
| CANTAL À LA SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO BROCOLIS AUX OIGNONS FRUIT DE SAISON BIO CRÈME AUX OEUFS FRUIT DE SAISON LOCAL COOKIE lundi I décembre mardi 2 décembre jeudi 4 décembre vendredi 5 décembre BETTERAVES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ CÉLERI RÉMOULADE CALAMARS À LA ROMAINE TARTIFLETTE BOULGOUR BIO PÂTES À LA PURÉE DE POTIRON (POMMES DE TERRE LOCALES) MIMOLETTE BOLOGNAISE VÉGÉTALE ST NECTAIRE AOP FLAN AU CARAMEL CRÈME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON BIO lundi 8 décembre mardi 9 décembre jeudi 11 décembre vendredi 12 décembre SAUCISSE DE TOULOUSE SEGMENTS DE POMELOS LENTILLES IGP PILONS DE POULET HARICOTS VERTS BIO FILET DE POISSON MSC SAUCE TARTARE BRIE POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE PÂTES COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON LOCAL lundi 15 décembre mardi 16 décembre jeudi 18 décembre vendredi 19 décembre MENU DE NOÊL MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST GALETTE VÉGÉTALE POTIMARRON RÔTI ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAJUN BROCOLI GRATINÉ ST PAULIN POMMES PIN CAMEMBERT BIO CAMEMBERT BIO | SAUTÉ DE DINDE | | CHIPOLATA | SALADE DE PÂTES |
| FRUIT DE SAISON BIO CRÈME AUX OEUFS FRUIT DE SAISON LOCAL Lundi 1 décembre mardi 2 décembre peudi 4 décembre peudi 4 décembre rendredi 5 décembre rendredi 6 décembre rendredi 12 décembre rendredi 13 décembre rendredi 14 décembre rendredi 15 décembre rendredi 16 décembre rendredi 19 decembre r | RIZ IGP PILAF | TORTELLINIS | POTIMARRON RÔTI | GRATIN DE POISSON MSC |
| BETTERAVES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ CÉLERI RÉMOULADE CALAMARS À LA ROMAINE | CANTAL | À LA SAUCE TOMATE | EMMENTAL BIO | BROCOLIS AUX OIGNONS |
| BETTERAVES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ CÉLERI RÉMOULADE CALAMARS À LA ROMAINE TARTIFLETTE BOULGOUR BIO PÂTES À LA PURÉE DE POTIRON (POMMES DE TERRE LOCALES) MIMOLETTE BOLOGNAISE VÉGÉTALE ST NECTAIRE AOP FLAN AU CARAMEL CRÈME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON BIO LUNDI 8 décembre mardi 9 décembre jeudi 11 décembre vendredi 12 décembre SAUCISSE DE TOULOUSE SEGMENTS DE POMELOS LENTILLES IGP PILONS DE POULET HARICOTS VERTS BIO TARTARE BRIE POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE PÂTES COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON LOCAL LUNDI 15 décembre mardi 16 décembre jeudi 18 décembre vendredi 19 décembre MENU DE NOÊL CRÈPE AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST GALETTE VÉGÉTALE POTIMARRON RÔTI ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAJUN BROCOLI GRATINÉ ST PAULIN POMMES PIN CAMEMBERT BIO | FRUIT DE SAISON BIO | CRÈME AUX OEUFS | FRUIT DE SAISON LOCAL | COOKIE |
| TARTIFLETTE BOULGOUR BIO PÂTES À LA PURÉE DE POTIRON (POMMES DE TERRE LOCALES) MIMOLETTE BOLOGNAISE VÉGÉTALE ST NECTAIRE AOP FLAN AU CARAMEL CRÈME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON BIO lundi 8 décembre mardi 9 décembre jeudi 11 décembre vendredi 12 décembre SAUCISSE DE TOULOUSE SEGMENTS DE POMELOS LENTILLES IGP PILONS DE POULET HARICOTS VERTS BIO BRIE POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE PÂTES COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON LOCAL lundi 15 décembre mardi 16 décembre jeudi 18 décembre vendredi 19 décembre CRÊPE AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ GALETTE VÉGÉTALE POTIMARRON RÔTI ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAJUN CAMEMBERT BIO | lundi 1 décembre | mardi 2 décembre | jeudi 4 décembre | vendredi 5 décembre |
| POMMES DE TERRE LOCALES MIMOLETTE BOLOGNAISE VÉGÉTALE ST NECTAIRE AOP | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE | STEAK HACHÉ | CÉLERI RÉMOULADE | CALAMARS À LA ROMAINE |
| FLAN AU CARAMEL CRÈME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON BIO lundi 8 décembre mardi 9 décembre jeudi 11 décembre vendredi 12 décembre PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS LENTILLES IGP PILONS DE POULET BRIE POMMES DE TERRE VAPEUR COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POMMES LUNDI 15 décembre MENU DE NOËL CRÊPE AUX CHAMPIGNONS GALETTE VÉGÉTALE POTIMARRON RÔTI BROCOLI GRATINÉ ST PAULIN CRÊME DESSERT VANILLE COMPOTE DE FRUITS PUIT DE SAISON BIO Vendredi 12 décembre PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FILET DE POISSON MSC SAUCE TARTARE PÂTES FRUIT DE SAISON LOCAL FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH COEUR DE BLÉ BIO CAMEMBERT BIO | TARTIFLETTE | BOULGOUR BIO | PÂTES À LA | PURÉE DE POTIRON |
| lundi 8 décembremardi 9 décembrejeudi 11 décembrevendredi 12 décembreSAUCISSE DE TOULOUSESEGMENTS DE POMELOSQUENELLES ST JEAN (LOCALES)PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONSLENTILLES IGPPILONS DE POULETHARICOTS VERTS BIOFILET DE POISSON MSC SAUCE TARTAREBRIEPOMMES DE TERRE VAPEURTOMME NOIREPÂTESCOCKTAIL DE FRUITSSEMOULE AU LAITTARTE AUX POMMESFRUIT DE SAISON LOCALlundi 15 décembremardi 16 décembrejeudi 18 décembrevendredi 19 décembreCRÊPE AUX CHAMPIGNONSMERGUEZMOUSSE DE FOIE ET SON TOAST ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAJUNFILET DE POISSON MSC SAUCE ANETHBROCOLI GRATINÉST PAULINPOMMES PINCAMEMBERT BIO | (POMMES DE TERRE LOCALES) | MIMOLETTE | BOLOGNAISE VÉGÉTALE | ST NECTAIRE AOP |
| SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES IGP PILONS DE POULET BRIE POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FILET DE POISSON MSC SAUCE TARTARE PÂTES COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON LOCAL Lundi 15 décembre mardi 16 décembre jeudi 18 décembre menu de noël CRÊPE AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST GALETTE VÉGÉTALE POTIMARRON RÔTI BROCOLI GRATINÉ ST PAULIN POMMES PIN CAMEMBERT BIO | FLAN AU CARAMEL | CRÈME DESSERT VANILLE | COMPOTE DE FRUITS | FRUIT DE SAISON BIO |
| SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES IGP PILONS DE POULET BRIE POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE PÂTES COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON LOCAL Lundi 15 décembre mardi 16 décembre pâtes COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON LOCAL MENU DE NOËL MENU DE NOËL MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST GALETTE VÉGÉTALE POTIMARRON RÔTI BROCOLI GRATINÉ ST PAULIN POMMES PIN CAMEMBERT BIO | lundi 8 décembre | mardi 9 décembre | jeudi 11 décembre | vendredi 12 décembre |
| BRIE POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE PÂTES COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON LOCAL lundi 15 décembre mardi 16 décembre jeudi 18 décembre vendredi 19 décembre MENU DE NOËL CRÊPE AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST GALETTE VÉGÉTALE POTIMARRON RÔTI ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAJUN BROCOLI GRATINÉ ST PAULIN POMMES PIN CAMEMBERT BIO | SAUCISSE DE TOULOUSE | SEGMENTS DE POMELOS | QUENELLES ST JEAN (LOCALES) | |
| COCKTAIL DE FRUITS SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON LOCAL lundi 15 décembre mardi 16 décembre jeudi 18 décembre vendredi 19 décembre MENU DE NOËL MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST GALETTE VÉGÉTALE POTIMARRON RÔTI BROCOLI GRATINÉ ST PAULIN POMMES PIN FRUIT DE SAISON LOCAL Vendredi 19 décembre Vendredi 19 décembre Vendredi 19 décembre Vendredi 19 décembre CEMBRO MSC SAUCE ANETH COEUR DE BLÉ BIO CAMEMBERT BIO | LENTILLES IGP | PILONS DE POULET | HARICOTS VERTS BIO | |
| lundi 15 décembremardi 16 décembrejeudi 18 décembrevendredi 19 décembreMENU DE NOËLCRÊPE AUX CHAMPIGNONSMERGUEZMOUSSE DE FOIE ET SON TOAST ANETHGALETTE VÉGÉTALEPOTIMARRON RÔTIESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAJUNCOEUR DE BLÉ BIOBROCOLI GRATINÉST PAULINPOMMES PINCAMEMBERT BIO | BRIE | POMMES DE TERRE VAPEUR | TOMME NOIRE | PÂTES |
| MENU DE NOËL CRÊPE AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST GALETTE VÉGÉTALE POTIMARRON RÔTI ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAJUN BROCOLI GRATINÉ ST PAULIN POMMES PIN CAMEMBERT BIO | COCKTAIL DE FRUITS | SEMOULE AU LAIT | TARTE AUX POMMES | FRUIT DE SAISON LOCAL |
| CRÊPE AUX CHAMPIGNONS MERGUEZ MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAJUN BROCOLI GRATINÉ ST PAULIN MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAJUN POMMES PIN CAMEMBERT BIO | lundi 15 décembre | mardi 16 décembre | jeudi 18 décembre | vendredi 19 décembre |
| GALETTE VÉGÉTALE POTIMARRON RÔTI ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAJUN BROCOLI GRATINÉ ST PAULIN POMMES PIN CAMEMBERT BIO | | | MENU DE NOËL | |
| BROCOLI GRATINÉ ST PAULIN POMMES PIN CAMEMBERT BIO CAJUN CAMEMBERT BIO | CRÊPE AUX CHAMPIGNONS | MERGUEZ | | |
| | GALETTE VÉGÉTALE | POTIMARRON RÔTI | | COEUR DE BLÉ BIO |
| FRUIT DE SAISON BIO COMPOTE DE FRUITS BÛCHE DE NOËL ET CLÉMENTINES LIÉGEOIS CHOCOLAT | BROCOLI GRATINÉ | ST PAULIN | POMMES PIN | CAMEMBERT BIO |
| | FRUIT DE SAISON BIO | COMPOTE DE FRUITS | BÛCHE DE NOËL ET CLÉMENTINES | LIÉGEOIS CHOCOLAT |

INFOS PRODUITS:

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).