

Menu du 3 novembre au 8 novembre 2025

 	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
										
Entrée		Betteraves Ou Thon au maïs		Rillettes de porc ou saucisson à l'ail		Choux blanc aux lardons		Velouté de légumes		Endives surimis ou carottes râpées
Plat		Cordon bleu ou aiguillettes de volaille au curry		Rôti de bœuf sauce à l'échalote ou Sauté de bœuf		Filet de poisson sauce aurore		Bouchée végétarienne Ou Boulettes de soja		Saucisse de Toulouse ou jambon grillé
Garniture		Coquillettes ou Haricots verts		Pommes de terre sautées ou julienne de légumes		Riz ou brocolis		Semoule Ou Salade verte		Lentilles vertes ou choux de Bruxelles
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromage									
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits									
		FRUIT DE SAISON		Crème à la vanille ou Crème au chocolat		Clémentine		Ananas au sirop Ou Compote		Gâteau aux pommes Ou Gâteau marbré
Fruits et légumes frais 	Bio 			Label rouge		Producteur local		Végétarien	Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 10 novembre au 14 novembre 2025

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Salade bretonne (choux- fleur, carottes, haricots Verts) ou Salade d'endives au thon	Féié	  Tarte aux poireaux	  Choux blanc aux pommes ou macédoine de légumes	  Betterave rapées ou salade mozzarella, noix, poivrons maïs	
Plat	 Escalope de poulet panée ou sauté de volaille		 Boulettes de bœuf à la tomate	 Lasagnes saumon épinard ou poisson blanc au citron	  Tourte au fromage et champignons Ou Aiguillettes de blés et emmental	
Garniture	  Poêlée méridionale ou tortillons au beurre		  Julienne de légumes ou riz	  Boulgour ou salade vert	 Blé au curry ou salade verte	
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages					
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits					
	Yaourt aux fruits Ou Yaourt au chocolat		  Gâteau au chocolat	 Fruit de saison	 île flottante ou Panna cotta aux fruits rouges	
Fruits et légumes frais 	Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 17 novembre au 21 novembre 2025

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Choux rouge ou Thon au maïs	 Potage de légumes	 Pommes de terre Vinaigrette	 Pâté de foie ou pâté de campagne	 Macédoine de légumes Dés de blanc dinde Ou Salade verte emmental noix
Plat		 Aiguillettes de colin panées Ou Parmentier de poisson	 Gratin de courge butternut Ou Gratin de pâtes au pesto	 Wrap aux légumes marinés et poulet panés	 Bolognaise ou émincé de bœuf	 Côte de porc barbecue ou sauté de porc à l'orange
Garniture		 Brocolis ou Semoule	 Salade vert	 Salade verte	 Julienne de légumes ou Spaghettis	 Frites Ou Poêlée de carottes
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits				
 Fruit de saison		 Fondant au chocolat ou gâteau au yaourt	 Liégeois chocolat	 Compote de fruits ou salade de fruits frais	 Yaourt sucré ou yaourt aux fruits	
Fruits et légumes frais 		Bio 	 Label rouge	 Producteur local	Végétarien 	Fait maison 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 24 novembre au 28 novembre 2025

 	Lundi 		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi 	
Entrée	 	Carottes râpées Ou Chou blanc a l'emmental et blanc dinde	 	Quiche Lorraine Ou Tarte à la tomate	 	Céleri mayonnaise		Surimi mayonnaise Ou Rillettes de poissons	 	Salade Savoyarde
Plat		Boulettes de soja Ou Steak végétarien	 	Poisson au citron Ou Poisson à la crème	 	Sauté de bœuf		Escalope de poulet sauce à la crème Ou Cordon bleu de dinde	 	 
Garniture	 	Blé a la tomate Ou Haricots beurre	 	Riz basmati Ou Épinards	  	Bulgours Ou Brunoise de légumes	 	Coquillettes au beurre Ou Chou romanesco	 	Salade verte
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages									
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits									
		Fruit de saison		Yaourt aux fruits Ou Yaourt nature sucré	 	Crème à la vanille	 	Banane chocolat chantilly Ou Pomme caramélisée et sa chantilly	  	Gâteau de Savoie
Fruits et légumes frais 	Bio 		 Label rouge		Producteur local 		 Végétarien		Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 1 décembre au 5 décembre 2025

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Cèleri rémoulade ou duo de choux	 Haricots verts à la vinaigrette ou avocat mayonnaise	 Carottes au raisin	 Salade endives au thon ou salade du verger (pois cassés, radis, concombre, tomate)	 Piémontaise au poulet ou taboulé
Plat		 Lasagnes bolognaise Ou Steak haché sauce échalotte	Poisson pané ou filet de poisson sauce aux poivrons	Aiguillettes à la tomate et estragon	 Tortillas Œufs, pommes de terre Ou Œufs durs à la crème	 Rôti de porc à l'orange ou saucisse de francfort
Garniture		 Coquillettes Ou Salade verte	 Blé ou fondu de poireaux	 Lentilles vertes Ou Epinards	 Pommes de terre vapeur ou chou-fleur	 Semoule ou Fenouil rôti
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits				
		 Fruit de saison	 Crème pralinée ou crème caramel	 Gâteau à la Vanille	 Piquette à la framboise ou petit sucré	Fruit de saison
Fruits et légumes frais 		Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 8 décembre au 12 décembre 2025

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		  Courgettes râpées Ou Pommes de terre cervelas	  Salade de laitue, emmental, dinde, noix ou brocolis à la vinaigrette	  Betteraves aux maïs	  Salade chinoise (Soja, carottes râpées, oignon rouge, Segment d'agrumes) Ou Salade composé	  Œuf mimosa ou chou blanc mayonnaise
Plat		 Blanquette de volaille ou haut de cuisse de poulet rôti	Quenelles de poisson ou Poisson pané	Boulettes d'agneau au cumin	 Rougail saucisse Ou Crêpes garnis	 Quiche pommes de terre camembert ou croque végétarien
Garniture		 Farfalles ou blettes	  Semoule ou Fondue de poireaux	 Blé à la tomate ou épinards	 Riz Ou Salade verte	 Salade verte
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits				
		 Fromage blanc Ou Yaourt à boire	 Gâteau nature ou gâteau à la poire	 Crème vanille	 Fruit	Compote pomme, fruits rouges Ou Compote pomme, poire
Fruits et légumes frais 		Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 15 décembre au 19 décembre 2025

 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées ou cèleri remoulade	 Velouté	 Maïs thon	 Coleslaw Ou Macédoine de légumes	 Mousson de canard
Plat	 Aiguillettes de volaille façon basquaise Ou Paupiette de dinde	 Donuts smoky fromage Ou Nem aux légumes	 Raviolis au bœuf	 Escalope de porc sauce crème ou Pommes de terre knacki cheddar	 Efiloché de volaille sauce crémeuse
Garniture	 Épinards à la crème ou blé	 Perles Ou Julienne de légumes	 Salade verte	 Lentilles corail ou Salade verte	 Röstli
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
	 Yaourt aux fruits Ou Yaourt nature	 Fruit	 Gâteaux au chocolat	 Panna cotta aux fruits rouges Ou Crème pistache	 BUCHE
Fruits et légumes frais 	Bio 	Label rouge 	Producteur local 	Végétarien 	Fait maison 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes



Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques