



MENU FAVIERES



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Potage 7 légumes Paupiette de veau au jus Lentilles vertes Croc' lait Compote pommes poires	Saucisson à l'ail * Filet de colin sauce au citron Macaroni Boursin ail et fines herbes Flan vanille S/P : Roulade de volaille	Pâté de tête * Saute de poulet thaï Ebly au beurre Yaourt à boire Quatre quart "maison" S/P : Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC)	Tranche de surimi mayonnaise Filet de poulet pané Ratatouille à la pomme de terre Petits suisses sucrés Mousse au chocolat	Oeuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin de butternut Yaourt au sucre de canne Cookies
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre de céréales		Roulé au chocolat	
Madeleine	Lait nature	Plumetis chocolat	Jus multi fruits	Briochette aux pépites de chocolat
Jus de pommes		Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé



INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU FAVIERES



SEMAINE 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Pomelos en quartier Rôti de porc au miel* Coquillettes Brebicrème Liégeois vanille <i>S/P : Rôti de dinde au miel</i>	Crêpe au fromage Sauté de dinde à la moutarde Trio de légumes Carré de l'est Compote de pommes		Concombre bulgare Ingredients pour chili vegetarien Riz Emmental Eclair au chocolat	Quiche lorraine * Poisson meuniere Haricots beurre Buchette Flan nappé caramel <i>S/P : Tarte au fromage / Roulade de volaille aux olives</i>
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat			Galette bretonne	
Fromage blanc sucré	Cake fourré abricots		Jus de pommes	Pain au chocolat
	Compote de pommes			Petit suisse sucré

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Concombre bulgare : Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Pâté en croûte * Paupiette de dinde aux champignons Gratin de courgettes Petits suisses aux fruits Madeleine <i>S/P : Pâté en croûte de volaille</i>	Tarte tomate chèvre Colin gratiné au fromage Jeunes carottes caramélisées Chaurce Crème dessert praliné	Endives aux poires Cassoulet (pc)* Brie Mousse à la framboise maison <i>S/P : Cassoulet au poulet (PC)</i>	Salade verte vinaigrette Ingredients bolognaise vegetarienne Pâtes Yaourt aux fruits mixés Brownies	Betteraves vinaigrette Boulettes d'agneau au curry Semoule Emmental Fruit
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Gaufre		Barre de céréales	
Cake carré nature	Lait au chocolat	Madeleine	Yaourt à boire à la vanille	Pain au lait
Compote de pommes		Jus multi fruits		Jus de pommes



INFORMATIONS :

- S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Potage  Filet de poulet pané Tortis au fromage râpé Faisselle Mousse aux marrons	Crêpe au fromage Colin poêlé au beurre  Gratin d'épinards  Yaourt aromatisé Liégeois chocolat	Salade de montagne  Chipolatas aux herbes *  Pommes röstis Maroilles  Tarte flan vanille maison  <i>S/P : Roulade de volaille / Saucisses de volailles aux herbes</i>	Carottes râpées vinaigrette Bouchées végétales  Haricots blancs à la tomate Chanteneige Beignet au chocolat 	Oeuf dur mayonnaise Jambonneau aux petits légumes *  Petits pois carottes  Fromage blanc sucré  Compote pommes-fraises  <i>S/P : Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes</i>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat		Biscuit		Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Roulé abricots	Petit suisse aux fruits	Gaufrette chocolat	Yaourt sucré
	Lait au chocolat		Compote de pommes	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Pizza Omelette basquaise Haricots verts persillés Petits suisses aux fruits Palet breton	Salade laitue a la vinaigrette Rôti de veau au thym Riz safrané Fromage ovale Fruit	Tarte dubarry Crêpinette au jus * Cocos mijotés Yaourt au sucre de canne Panacotta coulis fruits rouges maison S/P : Filet de poulet grillé	Salade surprise Filet de colin à la provençale Rosties aux légumes Brie Banane	Tranche de surimi mayonnaise Sauté de boeuf aux oignons Semoule Kiri Compote de pommes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre		Biscuit		Pain au lait
Petit suisse sucré	Cake carré nature	Yaourt à boire à la fraise	Palmiers	Compote de pommes
	Jus d'orange		Lait au chocolat	



INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, mais

Tarte dubarry : Tarte au chou-fleur

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU FAVIERES



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Salade verte vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Salade pommes de terre	Concombre vinaigrette	Veloute poireaux et pommes de terre
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc*	Pizza au fromage	Filet de merlu à la tomate	Boeuf bourguignon (pc)
	Beignets de courgettes	Salade composée (garniture)	Gratin dauphinois	
Fromage blanc sucré	Camembert	Faisselle	Petits suisses aux fruits	Yaourt à la vanille
Croisillon aux pommes	Compote pommes-abricots	Ile flottante	Banane	Madeleine
	S/P : Sauté de poulet	S/P : Rôti de dinde aux lentilles (PC)		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre de céréales		Roulé au chocolat	
Madeleine	Lait nature	Plumetis chocolat	Jus multi fruits	Briochette aux pépites de chocolat
Jus de pommes		Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé



INFORMATIONS :

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Saucisson sec* Colin gratiné au fromage  Purée  Yaourt aromatisé  Fruit S/P : Roulade de volaille	Potage Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt sucré Fruit  	Salade coleslaw Rougail de saucisse fumée*  Frites Fromage frais sucré  Crème vanille S/P : Saucisse de volaille		Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts   Croc' lait Crème chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat		Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Cake fourré abricots	Yaourt à boire à l'abricot	Galette bretonne	Petit suisse sucré
	Compote de pommes		Jus de pommes 	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Salade coleslaw : Chou et carottes râpées, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc