CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Endives aux pommes		Salade d'épinards frais & croutons		Brocolis vinaigrette		Salade de riz		Rillettes de sardines fraîches	
	Cèleri rémoulade		Salade de carottes persillées		Velouté de légumes		Salade de maïs		Œufs durs mayonnaise	
	Chou chinois		Panais râpés vinaigrette		Betteraves & maïs		Taboulé		Jambon cornichon	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Carbonara aux lardons		Cassolette de poisson		Sauté de porc aux olives (EE)		Omelette au fromage		Émincé de bœuf à l'estragon	
	Pâtes sauce fromagère		Aiguillette de poulet (BBC)		Œufs durs gratinés		Filet de poisson basilic		Pané de sarasin aux lentilles	
Garnitures	Tortis semi complètes		Gratin de courge		Poêlée de pois chiches		Carottes persillées		Gratin de pomme de terre	
	Haricots verts sautés à l'ail		Boulgour		Panais braisés		Petit épeautre		Purée de légumes	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Liégeois		Marbré		Banane caramel		Salade de fruits frais		Salade d'ananas à la menthe	
	Flan du Chef chocolat		Cake carottes et orange		Terrine de fruits frais		Smoothie aux fruits frais		Salade d'agrumes	
	Compote sans sucre ajouté ARA				Compote sans sucre ajouté ARA		Abricots au sirop léger		Compote sans sucre ajouté ARA	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC

Appellation d'origine Contrôlée

Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Label rouge

Région ultra périphérique

Contient au moins 1 ingrédient bio

Contient au moins 1 ingrédient local

Poisson frais

CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Endives noix & croûtons		Salade de blé aux petits légumes	BIO	Mousse de betteraves au fromage frais		Chou chinois au sésame		Macédoine mayonnaise	
	Radis noir sauce yaourt & moutarde		Salade de pates semi complètes au pesto	BIO	Soupe de légumes		Carottes et potimarron râpés		Soupe de légumes de saison	
	Velouté de légumes		Velouté de lentilles à la crème	BIO	Haricots verts à l'échalote	BIO	Endives et dés de fromage		Salade de chou rouge braisé à l'orange	
	Salade verte	BIO	Salade verte	BIO	Salade verte	BIO	Salade verte	BIO	Salade verte	BIO
Plats principaux	Chili de haricots rouges et légumes	BIO	Sauté de pintade au jus		Cuisse de poulet rôti au thym (EE)		Bœuf bourguignon		Curry de butternut & lentilles	BIO
	Filet de poisson bordelaise	MSC	Œufs brouillés à la tomate	BIO	Œufs durs Mornay	BIO	Filet de poisson pané	MSC	Rôti de porc au jus (CE2)	
Garnitures	Galette de blé		Epinards		Haricots blancs à la tomate	BIO	Fondue de poireaux à la crème		Riz	BIO
	Haricots plats persillés		Coquillettes semi complètes	BIO	Salsifis au beurre		Pommes sautées		Panais braisés	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO
Desserts	Crème dessert		Salade de fruits frais		Smoothie banane		Tarte aux poires		Salade d'ananas à la menthe	
	Ile flottante		Pamplemousse		Salade d'oranges		Gâteau au chocolat	BIO	Salade de fruits frais	
	Compote sans sucre ajouté ARA	BIO	Pêches au sirop léger		Compote sans sucre ajouté ARA	BIO			Compote sans sucre ajouté ARA	BIO
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC

Appellation d'origine Contrôlée

Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Label rouge

Région ultra périphérique

Contient au moins 1 ingrédient bio

Contient au moins 1 ingrédient local

Poisson frais

CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **



SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos		Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé	BIO	Carottes râpées ciboulette		Velouté de chou fleur au cheddar				Crudités composées	
	Haricots rouges & maïs	BIO	Endives vinaigrette		Betteraves vinaigrette				Radis noir rémoulade au curry	
	Salade de riz	BIO	Chou chinois au sésame		Salade haricots verts échalote				Velouté de légumes d'hiver	
	Salade verte	BIO	Salade verte	BIO	Salade verte	BIO			Salade verte	BIO
Plats principaux	Filet de poisson à la bisque	MSC	Pois chiches à l'orientale	BIO	Émincé de porc sauce tomate (CE2)				Stéak haché sauce du Chef	
	Brouillade d'œufs	BIO	Tajine de dinde aux pruneaux (EE)		Œufs durs sauce tomate				Quenelles sauce tomate	
Garnitures	Brocolis braisés		Semoule semi complète	BIO	Spirales semi-complètes	BIO			Haricots blancs au jus	BIO
	Petit épeautre	BIO	Poêlée de légumes à l'orientale		Carottes rustiques				Purée de légumes	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO
Desserts	Salade d'agrumes		Pomme au four		Ananas frais				Crème vanille	
	Banane au chocolat		Poires aux amandes		Salade de fruits frais				Fromage blanc & crème de marron	
	Salade de fruits frais		Compote sans sucre ajouté ARA	BIO	Compote sans sucre ajouté ARA	BIO			Compote tous fruits	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC

Appellation d'origine Contrôlée

Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Label rouge

Région ultra périphérique

Contient au moins 1 ingrédient bio

Contient au moins 1 ingrédient local

Poisson frais

CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners **du** **lundi 21 décembre** **au** **vendredi 25 décembre 2026**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte	BIO LOCAL			Salade verte	BIO LOCAL	Salade verte	BIO LOCAL	Salade verte	BIO LOCAL
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers	2 fromages à la coupe dont 1 AOP/AOC/IGP 2 laitages dont 1 yaourt nature	 BIO LOCAL	2 fromages à la coupe dont 1 AOP/AOC/IGP 2 laitages dont 1 yaourt nature	 BIO LOCAL	2 fromages à la coupe dont 1 AOP/AOC/IGP 2 laitages dont 1 yaourt nature	 BIO LOCAL	2 fromages à la coupe dont 1 AOP/AOC/IGP 2 laitages dont 1 yaourt nature	 BIO LOCAL	2 fromages à la coupe dont 1 AOP/AOC/IGP 2 laitages dont 1 yaourt nature	 BIO LOCAL
Desserts	Abricots au sirop léger Corbeille de fruits frais	 			Compote sans ucre ajouté ARA Corbeille de fruits frais	BIO 	Poire aux épices Corbeille de fruits frais	 	Compote sans ucre ajouté ARA Corbeille de fruits frais	BIO

Poisson MSC

Appellation d'origine Contrôlée

Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Label rouge

Région ultra périphérique

Contient au moins 1 ingrédient bio

Contient au moins 1 ingrédient local

Poisson frais