Scola	arest	MENU PORTA	AGE - Semaine 45		CHEZ OU B
LUNDI MIDI	GE / PROXIMITÉ 03/11/2025	Salade mexicaine Emincé de dinde sauce forestière Haricots plats persillés Camembert indiv Purée de pomme et poire	Poireaux vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière + citron Cordiale de légumes Edam Purée de pomme et abricot	А	В
LUNDI SOIR		Cœur de palmier vinaigrette Cake aux légumes du chef Petits suisses nature et sucre Fruit de saison Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf à la diable Fuie de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot Fruite de pontine et abricot			
MARDI MIDI	04/11/2025			A	В
MARRI		Sauté de po	rc* au romarin rfalles		ı
MARDI SOIR			nolette		
		Rosette* + cornichons	omme et poire Potage de légumes et vermicelles		
MERCREDI MIDI	05/11/2025	Chili sin carne Riz	Lasagne bolognaise du chef 🔟	Α	В
		Fromage blanc sucré Cake aux chocolat du chef	Cantal Purée de pomme		
		On	nelette		
MERCREDI SOIR		Brocolis Emmental Fruit de saison			
JEUDI MIDI	06/11/2025	Nems aux légumes Saucisse de francfort fumée* Purée de pomme de terre Carré de l'Est Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Poisson meunière Haricots verts Tomme grise Tarte au citron meringuée	А	В
		Potage	de carottes		
JEUDI SOIR		Croque Monsieur* Petits suisses nature et sucre			
		Purée de po Terrine de campagne* + cornichons	mme et banane Jambon de pays* + cornichons		
VENDREDI MIDI	07/11/2025	Aiguillette de poulet Pommes de terre noisette Munster Fruit de saison	Boulettes de pois chiches Ratatouille Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	A	В
VENDREDI SOIR		Cou Cam	de sauce basquaise Irgettes Iembert		
SAMEDI MIDI	08/11/2025	Potage de poireaux Filet de colin sauce curry Coquillettes Yaourt aromatisé Fruit de saison	essert vanille	Α	
			sauce crème Brie		
DIMANCHE MIDI	09/11/2025	Boisson: Vin rouge ou jus de fruit Cœur de palmier vinaigrette Poule au pot Riz Yaourt nature et sucre Tarte aux pommes du chef	de saison	Α	
DIMANCHE SOIR		Haricots beu Fromage blan	raine* du chef		

Scola	arest				
GOÛT / PARTAG	SE / PROXIMITÉ	<u> </u>			
LUNDI		_	Escalope de porc* au jus aux herbes		
MIDI	10/11/2025		Julienne de légumes Petits suisses nature et sucre	Α	В
		Purée de pomme et pêche	Fruit de saison		Щ
				omages du chef can au jus aux herbes de légumes sonature et sucre de saison A B A B A B A B A B A B A B Becourgettes A B Bectaire dessert café Bes et beurre puillette* Exterre noisettes Bleu fruits coupelle A B A B B B B B B B B B B B B	
		Mousse	e chocolat		
				-	
MAPDI		Sauté de boeuf	aux champignons		
MIDI	11/11/2025			Α	В
		Mad	eleines		
MAPDI	MENU A MENU B Chou blanc vinaigrette Escalope de porré au jus aux herbes Julianne de leigumes Purée de pomme et pêche Pâtes sauce tomate Mousse knoclot AMMISTICE (vin et pain spécial) Courgettes batonnets vinaigrette Sauté de hoeuf aux champignons Fusill Camembret iddy Madeleines Filet de cabillaud sauce aneth Petit pois carottes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Semoule Petit suisse fraité Fruit de saison Semoule Semoule Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Pritt de saison Fusill St Nectaire Crème dessert café Quiche Lorraine du chef Haricots beurres Andouillette* Pommes de terre noisettes Bleu Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Pommes de terre noisettes Bleu Macédoine vinaigrette Fromage blanc nature et sucre Frommes de terre noisettes Bleu Macédoine vinaigrette Macédoine vinaigrette Macédoine vinaigrette Salade de lentilles Lasagne ricotta épinard du chef Tomme noire Fruit de saison Macédoine vinaigrette Salade de lentilles Lasagne ricotta épinard du chef Tomme noire Fruit de saison Purée de pomme et poire Roulade de volaille + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Haricots verts persillés Pont l'èveque Purée de pomme et banane Omelette Coquillettes Coquillettes Gouda Fruit de saison Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Concombre à la menthe Cassoulet' Moelleux fleur d'oranger du chef Betteraves vinaigrette Betteraves vinaigrette Betteraves vinaigrette				
SOIR	Chou blanc vinaigrette Escalope de porc* au jus aux herbes Julienne de légumes Purée de pomme et pêche Pâtes sauce tomate Mousse chocolat ARNISTICE (vin te pain spécial) Courgettes batonnets vinaigrette Sauté de boeuf aux champignons Fusilli Camembert indiv Madeleines Filet de cabillaud sauce aneth Petit pois carottes Fromage blanc nature et sucre Gaufre liégoise Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau sauce poivrons Semoule Petit suisses fruité Fruit de saison Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Golice chèvre indiv Fruit de saison Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Sardines et beurre Andouillette* Pommes de terre noisettes Bleu Cocktail de fruits coupelle Boulettes de bœuf sauce poivrons Purée de pommes de terre Emmental Fruit de saison Salade de lentilles Lasagne ricotta épinard du chef Petits suisses nature et sucre Purée de pomme Courgettes à l'ani Courgettes				
MERCREDI	42/44/2025	Sauté de veau sauce poivrons		A E A E A E A E	
MIDI	12/11/2025			А	В
		Fruit de saison	Crème dessert café		Щ
		MENU A Chou blanc vinaigrette Moussaka de bœuf Edam Purée de pomme et pêche Fates sauce tomate Mimolette Mousse chocolat ARMISTICE (vin et pain spécial) Courgettes batonnets vinaigrette Sauté de bœuf aux champignons Filet de cabillaud sauce aneth Petit pois carottes Fruit de saison Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau sauce poivrons Semoule Petit suisse fruité Fruit de saison Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Ouche Lorraine du chef Haricots beurres Délice chèvre indiv Frit de saison Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Occitail de fruits coupelle Boulettes de bœuf sauce poivrons Boulettes de bœuf sauce poivrons Purée de pommes de terre Emmental Fruit de saison Macédoine vinaigrette Filet de hoki sauce citron Epinards béchamel Tomme noire Fruit de saison Cuisse de poulet sauce paprika Courgettes Petits suisses nature et sucre Purée de pomme Petits suisses nature et sucre Purée de pomme Omelette Coquillettes Gouda Fruit de saison Boisson: Vin rouge ou jus de fruit Concombre à la menthe Cassouliet de saison Boisson: Vin rouge ou jus de fruit Concombre à la menthe Cassouliet de saison Boisson: Vin rouge ou jus de fruit Concombre à la menthe Cassouliet de saison Omelette Coquillettes Gouda Fruit de saison Boisson: Vin rouge ou jus de fruit Concombre à la menthe Cassouliet de saison Omelette Coquillettes Gouda Fruit de saison Omelette Clisse fruit Concombre à la menthe Cassouliet es sois es vinaigrette Fruit de saison Omelette Coquillettes Gouda Fruit de saison			
JEUDI		Filet de merlu à l'aneth			
MIDI	13/11/2025			A	В
		Fruit de saison			Щ
JEUDI					
JEUDI SOIR					
		Macédoine vinaigrette			
VENDREDI	14/11/2025		Lasagne ricotta épinard du chef 🔟	Δ	R
MIDI	,,	Tomme noire		^	
		Chou blanc vinaigrette Moussak de bœuf Purée de pomme et pêche Pâtes sauce tomate Mousse chocolat ARMISTICE (vin et pain spécial) Courgettes batonnets vinaigrette Sauté de boeuf aux champignons Filet de cabilladus fruit de saison Potage blanc nature et sucre Fruit de saison Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Adédoine vinaigrette Filet de hoki sauce citron Epinards béchamel Tomme noire Fruit de saison Cuisse de poulet sauce paprika Courgettes à l'ail Yaourt nature et sucre Prurée de pomme Riz Cuisse de poulet sauce paprika Courgettes à l'ail Yaourt nature et sucre Prurée de pomme Purée de pomme Purée de pomme Purée de pomme Purée de pomme Cuisse de poulet sauce paprika Courgettes à l'ail Yaourt nature et sucre Prurée de pomme Paupiette de veau sauce forestière Haricots verts persillés Pont l'éveque Purée de pomme et poire Roulade de volaille + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Haricots verts persillés Pont l'éveque Purée de pomme et poire Concombre à la menthe Cassoulet* Detteraves vinaigrette Haricots verts persillés Pont l'éveque Purée de pomme et poire Roulade de volaille + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Haricots verts persillés Pont l'éveque Purée de pomme et poire Roulade de volaille + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Haricots verts persillés Pont l'éveque Purée de pomme et poire Concombre à la menthe Cassoulet* Moelleux fleur d'oranger du chef Betteraves vinaigrette Tarte oignons et olives du chef Tomme grise			
VENDREDI		Courge	ttes à l'ail		
SOIR					
		Roulade de volaille + cornichons	mine et poire	A E A E A E	
SAMEDI	15/11/2025			Α	
MIDI		Pont l'êveque			
			elette		Щ
SAMEDI		Coqu	MENU A Chou blanc vinaigrette Moussaka de bœuf Edam Purée de pomme et pêche Pâtes sauce tomate Mimolette Mousse chocolat ARMISTICE (vin et pain spécial) Courgettes batonnets vinaigrette Sauté de boeuf aux champignons Filet de cabiliaud sauce aneth Petit pois carottes Fromage blanc nature et sucre Gaufre liégoise Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau sauce poivrons Semoule Petit suisses fruité Fruit de saison Velouté de potiron Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Grème dessert café Pommes de terre noisettes Bleu Cocktail de fruits coupelle Boulettes de bœuf sauce poivrons Purée de pommes de terre Emmental Fruit de saison Macédoine vinaigrette Salade de lentilles Friet de hoki sauce citron Epinards béchame! Tomme noire Fruit de saison Cuisse de poulet sauce parika Courgettes à l'ail Yaourt nature et sucre Purée de pomme Courgettes à l'ail Yaourt nature et sucre Purée de pomme Purée de pomme et boire Roulade de volaille + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Haricots verts persillés Pont l'éveque Purée de pomme et banane Omelette Coquillettes Gouda Fruit de saison Bolsson : Vin rouge ou jus de fruit Concombre à la menthe Cassoulet* Petit suisse fruité Moelleux fleur d'oranger du chef Betteraves vinaigrette Tarte oignons et olives du chef Tomme grise A E Tarte oignons et olives du chef Tarte oignons et olives du chef Tomme grise A E Farit de saison Furit de saison A A A A A A A A A A A A A		
SOIR	Moussaka de bœuf Edam Purée de pomme et pêche Fruit de saison Pâtes sauce tomate Mimolette Mousse chocolat ARMISTICE (vin et pain spécial) Courgettes batonnets vinalgrette Sauté de bouef aux champignons Fusilli Camembert indiv Madeleines Filet de cabillaud sauce aneth Petit pois carottes Fromage blanc nature et sucre Gaufre liégoise Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau sauce polvrons Brandade de colin Petit suisse fruité Fruit de saison Velouté de potiron Filet de meit al l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Guiche Lorraine du cher Haricots beurres Délice chèvre indiv Fruit de saison Velouté de potiron Filet de meit al l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Addiblette Fruit de saison Addiblette Fruit de saison Addiblette Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Addiblette Fruit de saison Addiblette Fruit de saison Addiblette Saude de volaille + cornical de hour sauce polivrons Purée de pommes de terre noisettes Bleu Boulettes de bœuf sauce polivrons Purée de pommes de terre Fruit de saison Addiblette Salade de lentilles Filet de hoki sauce citron Epinards béchamel Tomme noire Feltt suisses nature et sucre Purée de pomme Cuisse de poulet sauce paprika Courgettes à l'ail Yaourt nature et sucre Purée de pomme Roulade de volaille + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Haricots verts persilles Pont l'èveque Purée de pomme et banane Omelette Coquillettes Coquillettes Gouda Fruit de saison Besson: Vin rouge ou jus de fruit Concombre à la menthe Cassoulet* Petits suisse fruité Moelleux fleur d'oranger du chef Moelleux fleur d'oranger du chef Tomme grise				
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit		A E A E	
DIMANCHE	40/24/22				
MIDI	16/11/2025	Petit suisse fruité		Α	
		micencus near a cranger as ener	s vinaigrette		\sqcup
CILIPADUREDI LUNDI MARDI MARDI MARDI MARDI MARDI MARDI MARDI SOIR MERCREDI MIDI JU/11/2025 MERCREDI MERCREDI JU/11/2025 MERCREDI MERCREDI MIDI JU/11/2025 MERCREDI MERCREDI JU/11/2025 MERCREDI MERCREDI MERCREDI JU/11/2025 MERCREDI JU/11/2025 MERCREDI MERCREDI JU/11/2025 MERCREDI MERCREDI JU/11/2025 MERCREDI	et olives du chef 🔟				
JUIK					

Scola	arest	MENU PORTAG	GE - Semaine 47		CHEZ DU B
LUNDI MIDI	17/11/2025	Velouté de petits pois Filet de poulet à la crème Carottes Mimolette Fruit de saison	Salade de riz Brandade de colin Fromage blanc nature et sucre Eclair au chocolat	Α	В
MARDI MIDI	18/11/2025	Ed Purée de pon Concombre vinaigrette Bolognaise de lentilles Farfalles Emmental Fruit de saison	uce fromagère lam nme et abricot Tarte aux fromages du chef Sauté de poulet sauce armoricaine Chou fleur persillés Gouda Flan vanille nappé caramel	A	В
MARDI SOIR		Yaourt arôme	de bœuf fraise et citron liégeoise		
MERCREDI MIDI	19/11/2025	Terrine de légumes mayonnaise Sauté de bœuf sauce tandoori Printanière de légumes Camembert Moelleux à la pomme du chef	Champignons à la grecque Boudin noir* Pommes noisettes St Nectaire Cocktail de fruits au sirop	A	В
MERCREDI SOIR		Aiguillette de po Purée d Petits suis Donut	oulet sauce crème e potiron sses fruités au sucre		
JEUDI MIDI	20/11/2025	Jambon de pay Cuisse de p Rostis de por Assortiment Prunea Salade de Pizza	reaujolais et pain spécial) ys* + cornichons youlet au vin mmes de terre t de fromages ux au vin fraicheur royale*	A	В
SOIR		Fruit d	aromatisé e saison IADELOUPE		
VENDREDI MIDI	21/11/2025	Poule F Yaouri	de morue t créole Riz t vanille	Α	В
VENDREDI SOIR		Pâté de c Frittata de pomme Mim	à l'ananas ampagne* e de terre et épinard olette		
SAMEDI MIDI	22/11/2025	Rillettes de thon mayonnaise Rôti de veau sauce basquaise Pâtes Petits suisses aromatisés Fruit de saison	e pomme	A	
SAMEDI SOIR		Filet de colin sa Tomme Fruit d	d'épinards auce provençale blanche e saison		
DIMANCHE MIDI	23/11/2025	Boisson : bière ou jus de fruit Betteraves vinaigrette Choucroute* Yaourt nature et sucre Gâteau rocher coco du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Tarte aux po Emn	ées vinaigrette ireaux du chef 🔐 nental e saison		

Scola	arest				CHEZ DU B
GOÛT / PARTAC	GE / PROXIMITÉ				
			•		
LUNDI MIDI	24/11/2025	Coquillettes		Α	В
		Cantal	Edam		
		ESTIMENT A MENU A MENU B Salade de pois chiches Sauté de dinde sauce poivrons Coquillettes Cantal Fruit de saison Emincé de radis vinaigrette Sauté de dinde sauce poivrons Cantal Fruit de saison Emincé de dinde au thym Brocolis persillés Tomme noire Madeleines Asperges vinaigrette Sauté de veau au jus Haricots beurres Gouda Riz au lait Filet de poulet à la moutarde Julienne de légumes Yaourt nature et sucre Liégeois à la vanille Potage de légumes Filet de merlu sauce curry Petits pois aux herbes Yaourt nature et sucre Fruit de saison Raviolis de bœuf Camembert Purée de pomme et banane Céleri remoulade Boulettes d'agneau sauce poivron Semoule Camembert Pont l'éveque Filan vanille nappé caramel Ratatouille Petit suisses aromatisés Péche au sirop MENU D' NORD DE LA FRANCE Endives vinaigrette et bleu Andouillette à la moutarde Pommes noisettes Yaourt notro et raise Spéculoos Taboule à la menthe Cordon bleu Petits suisses nature et sucre Fruit de saison Terrine au saumon mayonnaise Blanquette de veau Carottes et pommes de terre Nousse au chocolat Terrine au saumon mayonnaise Blanquette de veau Carottes et pommes de terre Flan vanille nappé caramel Gnoochis champignons et viande hachée Tomme noire Purée de pomme et poire Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Celeri et betteraves vinaigrette Paëlla poulet Riz Cantal Gâteau à la carotte du chef Salade bretonne (artebaus, fions-flour, tomate) Cacke chèvre et tomates du chef Salade bretonne (artebaus, fions-flour, tomate) Cacke chèvre et tomates du chef			
LUNDI SOIR	EMINU A MENU B MENU A Finite de radis vinaigrette Sauté de dinde sauce poivrons Coquillettes Cantal Fruit de saison Emincé de dinde au thym Beignet aux pommes Brootis persillés Tomme noire Madeleines Salade fraîcheur Sauté de veau au jus Haricots beurres Gouda Riz au lait Potage de légumes Yaourt nature et sucre Liégeois à la vanille Potage de légumes Filet de merlu sauce curry Petits pois aux herbes Yaourt nature et sucre Fruit de saison Céleri remoulade Boulettes d'agneau sauce poivron Semoule Camembert Purée de pomme et banane Céleri remoulade Boulettes d'agneau sauce poivron Celeri aux anille nappé caramel Flan vanille nappé caramel Flan vanille nappé caramel Fruit de saison Cauch Camembert Flan vanille nappé caramel Fruit de saison Cauch Semoule Camembert Flan vanille nappé caramel Fruit de saison Cauch Semoule Camembert Flan vanille nappé caramel Fruit de saison Cauch Semoule Camembert Flan vanille nappé caramel Fruit de saison Cauch Semoule Camembert Flan vanille nappé caramel Fruit de saison Cauch Semoule Camembert Flan vanille nappé caramel Fruit de saison Cauch Semoule Camembert Flan vanille nappé caramel Fruit de saison Cauch Semoule Camembert Fruit de saison Cauch Semoule Pont l'èveque Fruit de mert sucre Audouilette à la crème Ratato				
30					
MARDI	25/11/2025		Carottes	Α	В
111121		Gouda	Petits suisses fruités		
MARDI			_		
JOIN					
MERCREDI	26/11/2025			Α	В
MIDI					
	MARDI MIDI MIDI MARDI SOIR MARDI SOIR Potage de légumes Filet de merlu sauce curry Petits pois aux herbes Yaourt nature et sucre Fruit de saison MERCREDI SOIR Purée Céleri remoulade Boulettes d'agneau sauce poivr Semoule Camembert Flan vanille nappé caramel Quer MENU MENU MENU MENU MENU MENU MENU MENU Endi Ando				
MERCREDI					
			iviaquereau a la tomate		
	27/11/2025		Lasagne bolognaise du chef 🗎	А	В
MIDI			Pont l'êveque	-	
			re à la crème		
JEUDI 27/11/20					
SOIR					
				A S A A A A A	
		Emincé de dinde au the Brocolis persillés Tomme noire Madeleines Asperges vinaigrette Sauté de veau au jus Haricots beurres Gouda Riz au lait Filet de poulet à la mou Julienne de légumes Yaourt nature et suc Liégeois à la vanille Potage de légumes Filet de merlu sauce curry Petits pois aux herbes Yaourt nature et sucre Fruit de saison Raviolis de bœuf Camembert Purée de pomme et ba Céleri remoulade Boulettes d'agneau sauce poivron Semoule Camembert Flan vanille nappé caramel Quenelle nature à la cr Ratatouille Petit suisses aromatis Pêche au sirop MENU DU NORD DE LA F Endives vinaigrette et Andouillette* à la mour Pommes noisettes Yaourt citron et frais Spéculoos Taboulé à la menth Cordon bleu Petits suisses nature et Mousse au chocola Terrine au saumon mayonnaise Blanquette de veau Carottes et pommes de terre St Nectaire Flan vanille nappé caramel Gnoochis champignons et via Tomme noire Purée de pomme et p Boisson: Vin rouge ou jus de fruit Celeri et betteraves vinaigrette Paëlla poulet Riz Cantal Gâteau à la carotte du chef Salade bretonne (artichaud, chour Cake chèvre et tomates de Edam	à la moutarde		
	28/11/2025	The state of the s		Α	В
IVIIDI		Yaourt citro	on et fraise		
JEUDI MIDI JEUDI SOIR VENDREDI MIDI VENDREDI SOIR					
		MENU A Emincé de radis vinaigrette Sauté de dinde sauce poivrons Coquillettes Cantal Fruit de saison Emincé de dinde au thym Brocolis persillés Tomme noire Madeleines Asperges vinaigrette Sauté de veau au jus Haricots beurres Gouda Riz au lait Filet de poulet à la moutarde Julienne de légumes Yaourt nature et sucre Liégeois à la vanille Potage de légumes Filet de merlu sauce curry Petits pois aux herbes Yaourt nature et sucre Fruit de saison Raviolis de bœuf Camembert Purée de pomme et banane Céleri remoulade Boulettes d'agneau sauce poivron Semoule Camembert Flan vanille nappé caramel Quenelle nature à la crème Ratatouille Petit suisses aromatisés Pêche au sirop MENU DI NORD DE LA PRANCE Endives vinaigrette et bleu Andouillette' à la moutarde Pommes noisettes Yaourt citron et fraise Spéculoos Taboulé à la menthe Cordon bleu Petits suisses nature et sucre Mousse au chocolat Terrine au saumon mayonnaise Blanquette de veau Carottes et pommes de terre St Nectaire Flan vanille nappé caramel Gnoochis champignons et viande hachée Tomme noire Purée de pomme et poire Boisson : Vin rouge ou ju us de fruit Celeri et betteraves vinaigrette Paëlla poulet Riz Cantal Gâteau à la carotte du chef Salade bretonne (artichaud, choux fileur, temate) Cake chèvre et tomates du chef Salade bretonne (artichaud, choux fileur, temate) Cake chèvre et tomates du chef Salade bretonne (artichaud, choux fileur, temate) Cake chèvre et tomates du chef	CHOCOIAL		
		-			
	29/11/2025			Α	
WIIDI					
SAMEDI					
SOIR		T			
			ime et poire		
DIMANCHE MIDI	30/11/2025			Α	
111101				A A A A A A A A A A A A A A A A A A A	
		Gateau a la carotte du crier —			
DIMANCHE					
30.K		Fruit de			
		i i ultiue		hes	

SCOIATESL MENU A MENU B			OCHEZ OU B		
LUNDI MIDI	01/12/2025	Salade de pâtes Sauté de bœuf sauce forestière Carottes Camembert indiv Fruit de saison	Velouté de brocolis Sauté de dinde au thym Légumes à l'orientale Gouda Eclair au chocolat	А	В
		Tortelli ricotta Yaourt natu			
		Purée de pomi	me et banane		
MARDI	02/42/2025	Potage de lentilles Hachis parmentier	Tarte aux fromages du chef Filet de colin sauce romarin		
MIDI	02/12/2025	Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	Haricots verts St Paulin Fruit de saison	Α	В
		Emincé de d	inde au jus		_
MARDI SOIR		Printanière (Mimo			
		Purée de pomi	T 1 T T		
MERCREDI MIDI	03/12/2025	Endives vinaigrette Boulettes de bœuf sauce moutarde Purée de brocolis Yaourt aromatisé	Rosette* et cornichons Courgettes farcies sauce tomate Riz St Nectaire	A	В
		Cake au citron du chef 🤟 Omelette	Crème dessert chocolat		
MERCREDI SOIR		Petits Liva	pois rot		
JEUDI MIDI	04/12/2025	Fruit de Jambon de pays* + cornichons Quiche lorraine du chef Salade mêlée vinaigrette Cantal	Velouté de choux-fleurs Aiguillettes de saumon meunière Courgettes au thym Camembert	A	В
		Purée de pomme et poire Betteraves	Liégeois à la vanille		
JEUDI SOIR		Croque M Yaourt natu Fruit de	onsieur* re et sucre		
VENDREDI MIDI	05/12/2025	Terrine de saumon mayonnaise Côte de porc* à la provençale Coquillettes Mimolette Fruit de saison	Roulade de volaille + cornichon Filet de hoki sauce citron Haricots verts à l'ail Petit moulé Purée de pomme et banane	А	В
VENDREDI		Jambon Julienne de	blanc*		
SOIR		Yaourt Purée de	vanille		
SAMEDI MIDI	06/12/2025	Velouté de courgettes Aiguillettes au saumon à la crème Riz Livarot Fruit de saison	ponime	Α	
SAMEDI SOIR		Sauté de bœuf s Navets et Tomme Purée de	carottes noire		
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit	pomine	H	
DIMANCHE MIDI	07/12/2025	Artichaud vinaigrette Cassoulet* Fromage blanc nature et sucre Moelleux à la pomme du chef		Α	
DIMANCHE SOIR		Poireaux v	nages du chef 🔟 ert indiv		1

Scola	arest	MENU PORTAGI	E - Semaine 50		CHEZ OU B
GOÛT / PARTAG	08/12/2025	Tarte aux fromages du chef Tajine de pois chiches Semoule Petits suisses aromatisés	Chou rouge vinaigrette Brandade de colin Cantal	А	В
		Purée de pomme et banane	Eclair au chocolat		
LUNDI		Raviolis ricot	ta épinards		
SOIR		Yaourt natui			
MARDI MIDI	09/12/2025	Purée de Salade piémontaise Sauté de porc* sauce strogonoff Mélange de légumes Tomme grise Beignet chocolat	Salade de pâtes Sauté de dinde sauce provençale Carottes Mimolette Fruit de saison	A	В
MARDI		Frittata épinards et Camembe	pommes de terre ert indiv		
SOIR		Mousse au	Mousse au chocolat Œufs durs mayonnaise Maquereau à la tomate Filet de colin sauce aurore Saucisse de Toulouse		
MERCREDI MIDI	10/12/2025	Filet de colin sauce aurore Farfalles Camembert Purée de pomme et banane	Saucisse de Toulouse Lentilles Yaourt nature et sucre Pomme au four	A	В
MEDODEDI		Boulettes de bœuf a Broco			
MERCREDI SOIR		Emme	ntal		
		Fruit de Nems au poulet	saison Saucisse à l'ail fumé* + cornichons		\blacksquare
JEUDI MIDI	11/12/2025	Bœuf bourguignon Duo de carottes et pommes de terre Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Emincé de poulet au jus Ratatouille Tartare Fruit de saison	A	В
JEUDI		Betteraves v Nuggets d	inaigrette e poulet		
SOIR		Camembert Purée de pomme			
		BRETAGNE MENU BR	ETAGNE		
		Rillettes de Potée Bro			
VENDREDI MIDI	12/12/2025	Pommes de to Yaourt natur		Α	В
		Far Breton	du chef		
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde a Farfalles aux	petits pois		
JOIN		Livar Fruit de	- -		
SAMEDI MIDI	13/12/2025	Velouté de carottes Filet de merlu sauce crème Chou-fleur Camembert Fruit de saison		Α	
SAMEDI SOIR		Pizza ro Flan aux légur Tomme Purée de pom	nes du chef 🔟 noire		
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit	me et pone		
DIMANCHE MIDI	14/12/2025	Chou blanc vinaigrette Sauté de canard au jus Purée de pommes de terre Petits suisses fruités Cake au citron du chef		Α	
DIMANCHE SOIR		Cuisse de po Légumes à l Yaourt natui Purée de pomn	'orientale re et sucre		

Scola	arest	MENU PORTAG	GE - Semaine 51		CHEZ OU B
LUNDI MIDI	15/12/2025	Fenouil vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière Brocolis persillés St Paulin Riz au lait	Tarte oignons et olives noires du chef Escalope de dinde sauce barbecue Semoule Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et poire	Α	В
LUNDI SOIR		Velouté d Quiche épinard e Mme Fruit de	et chèvre du chef 🖫 Loïk		
MARDI MIDI	16/12/2025	Salade fraicheur Cuisse de poulet au jus Lentilles aux oignons Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Filet de colin sauce câpres Petit pois persillés St Nectaire Crème dessert vanille	Α	В
MARDI SOIR		Sauté de porc* s Carc Yaourt nati Purée de pom	ottes ure et sucre		
MERCREDI MIDI	17/12/2025	Potage de légumes Paupiette de veau au jus Epinards au jus Bûche du pilat Purée de pomme et poire	Terrine de légumes mayonnaise Andouillette* Pommes noisettes Yaourt vanille Ile flottante	i	В
MERCREDI SOIR		Salade coleslaw Steak haché s Petits suisses r Fruit de	sauce tomate nature et sucre		
JEUDI MIDI	18/12/2025	Jambon de pays* + cornichons Boulettes de bœuf sauce champignons Rostis de pommes de terre Munster Fruit de saison	Salade de riz Frittata de pommes de terre et épinards Yaourt aux fruits Beignet chocolat	А	В
		Rôti de dinde fro Broo Mimo Purée de	oid sauce tartare colis olette		
VENDREDI MIDI	19/12/2025	Pizza au fromage Escalope de volaille aux 4 épices Julienne de légumes Brie Fruit de saison	Rillettes de thon mayonnaise Boulettes de pois chiches Purée de courgettes Fourme d'Ambert Purée de pomme et banane	А	В
VENDREDI SOIR		Pâté de campagn	e* et cornichons ine* du chef 🔐 ure et sucre		
SAMEDI MIDI	20/12/2025	Roulade de dinde et cornichons Paupiette de veau au jus Coquillettes Livarot Fruit de saison		Α	
SAMEDI SOIR		Chou blanc Quenelle natur Yaourt a Purée de	e sauce nantua romatisé		
DIMANCHE MIDI	21/12/2025	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Carottes râpées vinaigrette Couscous poulet Semoule Petit suisse aromatisé Clafoutis aux pommes du chef		Α	
DIMANCHE SOIR		Haricots beuri Cake aux légumes Mimo Fruit de	s du soleil du chef 🖳 🗎 Diette		

	arest	MENU PORTAG	E - Semaine 52		CHEZ DU B
LUNDI MIDI	PROXIMITÉ 22/12/2025	Velouté de courge butternut Sauté de bœuf sauce barbecue Semoule Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Salade de farfalles Filet de cabillaud sauce diable Petits pois Tomme grise Purée de pomme et banane	Α	В
LUNDI		Gnocchis champigno	ns et viande hachée		
SOIR		Gou Flan vanille na			
		Salade fraîcheur	Salade de lentilles		
MARDI	23/12/2025	Pâtes carbonara aux dès de volaille	Sauté de poulet aux oignons Carottes	Α	В
MIDI		St Nectaire	Yaourt nature et sucre		
		Purée de pomme et banane Radis vin	Fruit de saison aigrette		
MARDI		Tarte aux poir	eaux du chef 🔟		
SOIR		Mimo Mousse au			
		Salade de farfallles	Saucisson à l'ail fume* + cornichons		
MERCREDI	24/12/2025	Poisson aïoli Légumes à l'orientale	Paupiette de veau sauce marengo Purée de pommes de terre	Α	В
MIDI	, ,	Yaourt fraise et citron	Mimolette		
		Fruit de saison Boudin blanc s	Purée de pomme et pêche		
MERCREDI		Röstis de pom			
SOIR		St Nec	7.7		
		Entremets che JOYEUX NOEL (champ			
		Ravioles de bole			
JEUDI	25/12/2025	Sauté de dinde s Pommes			В
MIDI	23/ 12/ 2023	Assortiment			
		Bûc Solodo do			
JEUDI SOIR		Salade de Fromage blanc r			
30		Fruit de			
VENDREDI MIDI	26/12/2025	Rosette* + cornichons Filet de cabillaud sauce armoricaine Ratatouille Emmental	Tarte au thon du chef Filet de poulet sauce tomate Semoule Fromage blanc nature et sucre	A	В
		Crème dessert chocolat Sauté de dinde s	Fruit de saison auce moutarde		
		Brocolis p	persillés		
		Yaourt natu Purée de			
		Velouté de brocolis	p		
SAMEDI MIDI	27/12/2025	Escalope de poulet sauce normande Farfalles Tomme grise Fruit de saison		A	
		Curry de pois chi	ches et carottes		
SAMEDI SOIR		Purée de pom			
JOIN		Eda Fruit de			
DIMANCHE		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Concombre vinaigrette Blanquette de veau			
MIDI	28/12/2025	Riz Petit suisse nature et sucre Tarte au chocolat du chef		Α	
DIMANCHE SOIR		Carottes râpée Quiche Iorrai Camembe Purée de pom	ne* du chef 🔟 ert indiv		

SCOIATESL MENU A MENU B			OCHEZ OU B			
LUNDI MIDI	29/12/2025	Salade mexicaine Emincé de poulet à la moutarde Julienne de légumes Tomme noire Fruit de saison	Courgettes vinaigrette Filet de colin sauce beurre blanc Purée de pomme de terre Petits suisses aromatisés Tarte aux poires du chef	A	. 1	В
LUNDI SOIR		Escalope de dinde au thym Penne Mimolette Fruit de saison Velouté de choux-fleurs Salade de farfalles				
MARDI MIDI	30/12/2025	Sauté de bœuf sauce paprika Carottes Filet de cabillaud sauce curry Riz A Yaourt nature et sucre Crème dessert vanille Sauté de poulet sauce chasseur		A	. I	В
MARDI SOIR		Macédoine Car	de légumes			
						_
MERCREDI MIDI	31/12/2025	REVEILLON DE LA ST SYLVESTE (pain spécial) Velouté de potiron Emincé de dinde sauce poivre Petits pois persillés St Nectaire		. 1	В	
MERCREDI SOIR		Raviolis rico Tomme			_	_
			6 (champagne et pain spécial)			
JEUDI MIDI	01/01/2026	2026 Pomme Assortiment	saumons + blinis i aux cèpes s de pin de fromages on meringuée	А	. 1	В
JEUDI SOIR		Pizza Ed	vinaigrette reine am e pomme			
	<u></u>	Rosette* et cornichons	Salade de pomme de terre		T	_
/ENDREDI MIDI	02/01/2026	Moussaka de bœuf Cantal Mousse au chocolat	Boudin blanc Carottes Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane	A	. F	E
VENDREDI SOIR		Salade Cuisse de p Mimo	e de riz oulet au jus olette			
SAMEDI MIDI	03/01/2026	Céleri râpé remoulade Paëlla au poisson Riz Cantal Purée de pomme et poire	e saison	Α		
SAMEDI SOIR		Purée de pomme et poire Chou rouge vinaigrette Quiche provencale mozarella du chef Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison				
DIMANCHE MIDI	04/01/2026	Boisson : bière ou jus de fruit Velouté de choux-fleurs Choucroute* Petits suisses nature et sucre Cake à la fleur d'oranger du chef	de terre et épinards	Α		