

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	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	A	B
LUNDI SOIR		Cœur de palmier vinaigrette Cake aux légumes du chef  Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	04/11/2025	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf à la diable Semoule Cantal Eclair à la vanille	Tarte chèvre, tomates & basilic du chef  Filet de colin sauce beurre citron Carottes Yaourt aromatisé Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Sauté de porc* au romarin Farfalles Mimolette Purée de pomme et poire			
MERCREDI MIDI	05/11/2025	Rosette* + cornichons Chili sin carne Riz Fromage blanc sucré Cake aux chocolat du chef 	Potage de légumes et vermicelles Lasagne bolognaise du chef  Cantal Purée de pomme	A	B
MERCREDI SOIR		Omelette 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	A	B
JEUDI SOIR		Potage de carottes Croque Monsieur* Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et banane			
VENDREDI MIDI	07/11/2025	Terrine de campagne* + cornichons Aiguillette de poulet Pommes de terre noisette Munster Fruit de saison	Jambon de pays* + cornichons Boulettes de pois chiches Ratatouille Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde sauce basquaise Courgettes Camembert Crème dessert vanille			
SAMEDI MIDI	08/11/2025	Potage de poireaux Filet de colin sauce curry Coquillettes Yaourt aromatisé Fruit de saison		A	
		Gnocchis sauce crème Brie Fruit de saison			
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	09/11/2025	Cœur de palmier vinaigrette Poule au pot Riz Yaourt nature et sucre Tarte aux pommes du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Quiche lorraine* du chef  Haricots beurres aux herbes Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane			

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	10/11/2025	Chou blanc vinaigrette Moussaka de bœuf Edam Purée de pomme et pêche	Tarte aux fromages du chef  Escalope de porc* au jus aux herbes Julienne de légumes Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	A	B
		Pâtes sauce tomate Mimolette Mousse chocolat			
MARDI MIDI	11/11/2025	ARMISTICE (vin et pain spécial) Courgettes batonnets vinaigrette Sauté de boeuf aux champignons Fusilli Camembert indiv Madeleines		A	B
		Filet de cabillaud sauce aneth Petit pois carottes Fromage blanc nature et sucre Gaufre liégeoise			
MARDI SOIR					
MERCREDI MIDI	12/11/2025	Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau sauce poivrons Semoule Petit suisse fruité Fruit de saison	Potage de courgettes Brandade de colin St Nectaire Crème dessert café	A	B
		Quiche Lorraine du chef  Haricots beurres Délice chèvre indiv Fruit de saison			
JEUDI MIDI	13/11/2025	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	A	B
		Boulettes de bœuf sauce poivrons Purée de pommes de terre Emmental Fruit de saison			
JEUDI SOIR					
VENDREDI MIDI	14/11/2025	Macédoine vinaigrette Filet de hoki sauce citron Epinards béchamel Tomme noire Fruit de saison	Salade de lentilles Lasagne ricotta épinard du chef  Petits suisses nature et sucre Purée de pomme	A	B
		Cuisse de poulet sauce paprika Courgettes à l'ail Yaourt nature et sucre Purée de pomme et poire			
VENDREDI SOIR					
SAMEDI MIDI	15/11/2025	Roulade de volaille + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Haricots verts persillés Pont l'èveque Purée de pomme et banane		A	
		Omelette Coquillettes Gouda Fruit de saison			
SAMEDI SOIR					
DIMANCHE MIDI	16/11/2025	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Concombre à la menthe Cassoulet* Petit suisse fruité Moelleux fleur d'oranger du chef 		A	
		Betteraves vinaigrette Tarte oignons et olives du chef  Tomme grise Purée de pomme			
DIMANCHE SOIR					

		MENU A	MENU 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	A	B
		Gnoochis sauce fromagère Edam Purée de pomme et abricot			
MARDI MIDI	18/11/2025	Concombre vinaigrette Bolognaise de lentilles Farfalles Emmental Fruit de saison	Tarte aux fromages du chef  Sauté de poulet sauce armoricaine Chou fleur persillés Gouda Flan vanille nappé caramel	A	B
MARDI SOIR		Raviolis de bœuf Yaourt arôme fraise et citron Gaufre 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	B
MERCREDI SOIR		Aiguillette de poulet sauce crème Purée de potiron Petits suisses fruités Donut au sucre			
JEUDI MIDI	20/11/2025	 FETE DU BEAUJOLAIS (beaujolais et pain spécial) Jambon de pays* + cornichons Cuisse de poulet au vin Rostis de pommes de terre Assortiment de fromages Pruneaux au vin		A	B
JEUDI SOIR		Salade fraîcheur Pizza royale* Yaourt aromatisé Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	21/11/2025	 MENU GUADELOUPE Accras de morue Poulet créole Riz Yaourt vanille Beignet à l'ananas Pâté de campagne*		A	B
VENDREDI SOIR		Frittata de pomme de terre et épinard Mimolette Purée de pomme			
SAMEDI MIDI	22/11/2025	Rillettes de thon mayonnaise Rôti de veau sauce basquaise Pâtes Petits suisses aromatisés Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Velouté d'épinards Filet de colin sauce provençale Tomme blanche Fruit de 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		Carottes râpées vinaigrette Tarte aux poireaux du chef  Emmental Fruit de saison			

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	24/11/2025	Emincé de radis vinaigrette Sauté de dinde sauce poivrons Coquillettes Cantal Fruit de saison	Salade de pois chiches Brandade de colin Edam Beignet aux pommes	A	B
LUNDI SOIR		Emincé de dinde au thym Brocolis persillés Tomme noire Madeleines			
MARDI MIDI	25/11/2025	Asperges vinaigrette Sauté de veau au jus Haricots beurres Gouda Riz au lait	Salade fraîcheur Tarte au thon du chef  Carottes Petits suisses fruités Purée de pomme	A	B
MARDI SOIR		Filet de poulet à la moutarde Julienne de légumes Yaourt nature et sucre Liégeois à la vanille			
MERCREDI MIDI	26/11/2025	Potage de légumes Filet de merlu sauce curry Petits pois aux herbes Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Œufs durs mayonnaise Rognons sauce madère Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Raviolis de bœuf Camembert Purée de pomme et banane			
JEUDI MIDI	27/11/2025	Céleri remoulade Boulettes d'agneau sauce poivron Semoule Camembert Flan vanille nappé caramel	Maquereau à la tomate Lasagne bolognaise du chef  Pont l'êveque Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Quenelle nature à la crème Ratatouille Petit suisses aromatisés Pêche au sirop			
VENDREDI MIDI	28/11/2025		MENU DU NORD DE LA FRANCE Endives vinaigrette et bleu Andouillette* à la moutarde Pommes noisettes Yaourt citron et fraise Spéculoos		
VENDREDI SOIR		Taboulé à la menthe Cordon bleu Petits suisses nature et sucre Mousse au chocolat			
SAMEDI MIDI	29/11/2025	Terrine au saumon mayonnaise Blanquette de veau Carottes et pommes de terre St Nectaire Flan vanille nappé caramel		A	
SAMEDI SOIR		Gnoochis champignons et viande hachée Tomme noire Purée de pomme et poire			
DIMANCHE MIDI	30/11/2025	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Celeri et betteraves vinaigrette Paëlla poulet Riz Cantal Gâteau à la carotte du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaud, choux-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef  Edam Fruit de saison			

		MENU A	MENU 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	A	B
		Tortelli ricotta & épinards Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			
MARDI MIDI	02/12/2025	Potage de lentilles Hachis parmentier Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	Tarte aux fromages du chef  Filet de colin sauce romarin Haricots verts St Paulin Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Emincé de dinde au jus Printanière de légumes Mimolette Purée de pomme et banane			
MERCREDI MIDI	03/12/2025	Endives vinaigrette Boulettes de bœuf sauce moutarde Purée de brocolis Yaourt aromatisé Cake au citron du chef 	Rosette* et cornichons Courgettes farcies sauce tomate Riz St Nectaire Crème dessert chocolat	A	B
MERCREDI SOIR		Omelette nature Petits pois Livarot Fruit de saison			
JEUDI MIDI	04/12/2025	Jambon de pays* + cornichons Quiche lorraine du chef  Salade mêlée vinaigrette Cantal Purée de pomme et poire	Velouté de choux-fleurs Aiguillettes de saumon meunière Courgettes au thym Camembert Liégeois à la vanille	A	B
JEUDI SOIR		Betteraves vinaigrette Croque Monsieur* Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
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	A	B
VENDREDI SOIR		Jambon blanc* Julienne de légumes Yaourt vanille Purée de pomme			
SAMEDI MIDI	06/12/2025	Velouté de courgettes Aiguillettes au saumon à la crème Riz Livarot Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Sauté de bœuf sauce basquaise Navets et carottes Tomme noire Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	07/12/2025	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Artichaud vinaigrette Cassoulet* Fromage blanc nature et sucre Moelleux à la pomme du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Poireaux vinaigrette Tarte aux fromages du chef  Camembert indiv Fruit de saison			

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	08/12/2025	Tarte aux fromages du chef  Tajine de pois chiches Semoule Petits suisses aromatisés Purée de pomme et banane	Chou rouge vinaigrette Brandade de colin Cantal Eclair au chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Raviolis ricotta épinards Yaourt nature et sucre Purée de pomme			
MARDI MIDI	09/12/2025	Salade piémontaise Sauté de porc* sauce stroganoff Mélange de légumes Tomme grise Beignet chocolat	Salade de pâtes Sauté de dinde sauce provençale Carottes Mimolette Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Camembert indiv Mousse au chocolat			
MERCREDI MIDI	10/12/2025	Œufs durs mayonnaise Filet de colin sauce aurore Farfalles Camembert Purée de pomme et banane	Maquereau à la tomate Saucisse de Toulouse Lentilles Yaourt nature et sucre Pomme au four	A	B
MERCREDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus aux herbes Brocolis Emmental Fruit de saison			
JEUDI MIDI	11/12/2025	Nems au poulet Bœuf bourguignon Duo de carottes et pommes de terre Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Saucisse à l'ail fumé* + cornichons Emincé de poulet au jus Ratatouille Tartare Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Betteraves vinaigrette Nuggets de poulet Camembert Purée de pomme			
VENDREDI MIDI	12/12/2025	BRETAGNE  MENU BRETAGNE Rillettes de poisson Potée Bretonne Pommes de terre vapeur Yaourt nature et sucre Far Breton du chef 		A	B
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde au jus aux herbes Farfalles aux petits pois Livarot Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	13/12/2025	Velouté de carottes Filet de merlu sauce crème Chou-fleur Camembert Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Pizza royale Flan aux légumes du chef  Tomme noire Purée de pomme et poire			
DIMANCHE MIDI	14/12/2025	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Chou blanc vinaigrette Sauté de canard au jus Purée de pommes de terre Petits suisses fruités Cake au citron du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Cuisse de poulet au jus Légumes à l'orientale Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			

		MENU A	MENU 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	A	B
LUNDI SOIR		Velouté de carottes Quiche épinard et chèvre du chef  Mme Loïk Fruit de saison			
MARDI MIDI	16/12/2025	Salade fraîcheur 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	A	B
MARDI SOIR		Sauté de porc* sauce au romarin Carottes Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			
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	B
MERCREDI SOIR		Salade coleslaw (chou blanc et carottes) Steak haché sauce tomate Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			
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	A	B
		Rôti de dinde froid sauce tartare Brocolis Mimolette Purée de pomme			
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	A	B
VENDREDI SOIR		Pâté de campagne* et cornichons Quiche lorraine* du chef  Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	20/12/2025	Roulade de dinde et cornichons Paupiette de veau au jus Coquillettes Livarot Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Chou blanc vinaigrette Quenelle nature sauce nantua Yaourt aromatisé Purée de pomme			
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 		A	
DIMANCHE SOIR		Haricots beurres vinaigrette Cake aux légumes du soleil du chef  Mimolette Fruit de saison			

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	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	A	B
LUNDI SOIR		Gnocchis champignons et viande hachée Gouda Flan vanille nappé caramel			
MARDI MIDI	23/12/2025	Salade fraîcheur Pâtes carbonara aux dès de volaille St Nectaire Purée de pomme et banane	Salade de lentilles Sauté de poulet aux oignons Carottes Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Radis vinaigrette Tarte aux poireaux du chef  Mimolette Mousse au chocolat			
MERCREDI MIDI	24/12/2025	Salade de farfalles Poisson aïoli Légumes à l'orientale Yaourt fraise et citron Fruit de saison	Saucisson à l'ail fume* + cornichons Paupiette de veau sauce marengo Purée de pommes de terre Mimolette Purée de pomme et pêche	A	B
MERCREDI SOIR		Boudin blanc sauce madère Röstis de pommes de terre St Nectaire Entremets choco-noisette			
JEUDI MIDI	25/12/2025	JOYEUX NOEL (champagne et pain spécial)			
JEUDI SOIR		Ravioles de bolets saveur truffe Sauté de dinde sauce marrons Pommes de pin Assortiment de fromages Bûche			
VENDREDI MIDI	26/12/2025	Rosette* + cornichons Filet de cabillaud sauce armoricaine Ratatouille Emmental Crème dessert chocolat	Tarte au thon du chef  Filet de poulet sauce tomate Semoule Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
SAMEDI MIDI	27/12/2025	Velouté de brocolis Escalope de poulet sauce normande Farfalles Tomme grise Fruit de saison	Sauté de dinde sauce moutarde Brocolis persillés Yaourt nature et sucre Purée de pomme	A	
SAMEDI SOIR		Curry de pois chiches et carottes Purée de pomme de terre Edam Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	28/12/2025	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Concombre vinaigrette Blanquette de veau Riz Petit suisse nature et sucre Tarte au chocolat du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Quiche lorraine* du chef  Camembert indiv Purée de pomme et banane			

GOUT		PARTAGE		PROXIMITE		MENO A		MENO B		ville Antony			
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	B		
LUNDI SOIR		Escalope de dinde au thym Penne Mimolette Fruit de saison											
MARDI MIDI	30/12/2025	Velouté de choux-fleurs Sauté de bœuf sauce paprika Carottes Yaourt nature et sucre Crème dessert vanille				Salade de farfalles Filet de cabillaud sauce curry Riz Camembert indiv Fruit de saison				A	B		
MARDI SOIR		Sauté de poulet sauce chasseur Macédoine de légumes Cantal Flan vanille nappé caramel											
REVEILLON DE LA ST SYLVESTE (pain spécial)													
MERCREDI MIDI	31/12/2025	Velouté de potiron Emincé de dinde sauce poivre Petits pois persillés St Nectaire Eclair au chocolat										A	B
MERCREDI SOIR		Raviolis ricotta épinard Tomme blanche Liégeois au chocolat											
NOUVEL AN - 2026 (champagne et pain spécial)													
JEUDI MIDI	01/01/2026	 Terrine aux deux saumons + blinis Poulet farci aux cèpes Pommes de pin Assortiment de fromages Tarte au citron meringuée										A	B
JEUDI SOIR		Artichaud vinaigrette Pizza reine Edam Purée de pomme											
VENDREDI MIDI	02/01/2026	Rosette* et cornichons Moussaka de bœuf Cantal Mousse au chocolat				Salade de pomme de terre Boudin blanc Carottes Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane				A	B		
VENDREDI SOIR		Salade de riz Cuisse de poulet au jus Mimolette Fruit de saison											
SAMEDI MIDI	03/01/2026	Céleri râpé remoulade Paëlla au poisson Riz Cantal Purée de pomme et poire								A			
SAMEDI SOIR		Chou rouge vinaigrette Quiche provençale 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 								A			
		Frittata de pommes de terre et épinards Gouda Fruit de saison											