	LUNDI 02/11/2026		MARDI 03/11/2026		MERCREDI 04/11/2026		JEUDI 05/11/2026		VENDREDI 06/11/2026	
Entrée	Betteraves BIO vinaigrette *Moutarde, Sulfites*		Emincé bicolore *Céleri, Moutarde, Sulfites*		Céleri BIO rémoulade *Céleri, Œufs*		Œuf dur mayonnaise *Moutarde, Œufs*		Velouté de potiron *Céleri, Lait*	
Entrée	Brocolis crème de curry *Céleri, Lait, Œufs*		Saucisson ail *Gluten*		Salade maïs, iceberg sauce blanche *Moutarde, Sulfites*		Salade du Puy *Moutarde, Sulfites*			
Plat protidique	Lasagnes bolognaises VBF *Céleri, Gluten, Lait, Œufs*		Pavé de poisson blanc MSC sauce Cajun *Crustacés, Céleri, Lait, Mollusques, Poisson*		Rôti de porc CE2 à la moutarde *Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs*		Croq fromager *Gluten, Lait, Soja, Œufs*		Beignets au calamar nature *Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Œufs*	
Plat protidique					Rôti de dinde moutarde à l'ancienne *Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs*					
Plat protidique					Colombo de lentilles BIO					
Plat protidique	Lasagne de légumes Plat complet *Gluten, Lait*									
Accompagnement	Salade verte		Boulgour BIO *Gluten*		Jeunes carottes aux épices		Purée de brocolis CE2 *Lait, Sulfites*		Gratin de choux fleurs BIO *Lait*	
Accompagnement			Petits pois		Riz créole				Pommes persillées	
Produit laitier	Chaource AOP *Lait*		Fromage blanc sucré *Lait*		Vache qui rit BIO *Lait*		Petit suisse aux fruits BIO *Lait*		Fondu président *Lait*	
Produit laitier	Camembert *Lait*		Yaourt velouté aux fruits *Lait*		Fromage frais 1/2 sel *Lait*		Fromage blanc nature et dosette de sucre *Lait*		Chanteneige *Lait*	
Dessert	Crème dessert vanille *Lait*		Fruit frais		Flan nappé caramel *Lait*		Fruit frais		Cake au citron *Gluten, Lait, Œufs*	
Pain	PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*	

	LUNDI 09/11/2026		MARDI 10/11/2026		MERCREDI		JEUDI 12/11/2026		VENDREDI 13/11/2026	
Entrée	Crêpe au fromage *Gluten, Lait, Œufs*		Velouté de légumes variés BIO *Gluten, Moutarde*				Betteraves HVE vinaigrette *Moutarde, Sulfites*		Chou blanc CE2 au fromage *Lait, Moutarde, Sulfites*	
Entrée							Brocolis vinaigrette *Moutarde, Sulfites*		Céleri rémoulade *Céleri, Œufs*	
Plat protidique	Pilon de poulet LNA FR au paprika *Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs*		Curry de pois chiches coco bio *Gluten*				Lasagnes bolognaises VBF *Céleri, Gluten, Lait, Œufs*		Colin pané MSC quartier de citron *Gluten, Poisson*	
Plat protidique										
Plat protidique										
Plat protidique	Aiguillettes de blé panées *Céleri, Gluten, Lait, Œufs*						Lasagnes ricotta chèvre épinards *Gluten, Lait*			
Accompagnement	Petits pois BIO		Riz créole BIO				Salade verte *Moutarde, Sulfites*		Epinards BIO à la crème *Lait*	
Accompagnement	Blé pilaf *Céleri, Gluten*								Pommes lamelle vapeur HVE	
Produit laitier	Pont l'évêque AOP *Lait*		Yaourt nature BIO et dosette de sucre *Lait*				Yaourt aromatisé BIO *Lait*		Yaourt sucré *Lait*	
Produit laitier	Saint paulin *Lait*		Petit suisse sucré *Lait*				Fromage blanc nature et dosette de sucre *Lait*		Petit suisse sucré *Lait*	
Dessert	Fruit frais		Novly chocolat *Lait*				Fruit frais		Crêpe sucrée *Gluten, Lait, Œufs*	
Pain	PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*				PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*	

	LUNDI 16/11/2026		MARDI 17/11/2026		MERCREDI 18/11/2026		JEUDI 19/11/2026		VENDREDI 20/11/2026	
Entrée	Œuf dur mayonnaise *Moutarde, Œufs*		Taboulé *Gluten*		Coleslaw BIO *Moutarde, Œufs*		Velouté de poireaux *Céleri, Lait*		Salade de Haricots verts BIO vinaigrette *Moutarde, Sulfites*	
Entrée			Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette *Moutarde, Sulfites*							
Plat protidique			Filet de poulet LNA FR au jus *Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs*		Saucisse CE2 grillée				Hachis parmentier BIO *Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs*	
Plat protidique	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron *Crustacés, Céleri, Lait, Mollusques, Poisson*						Carbonara de volaille FR au poireau *Céleri, Gluten, Lait*			
Plat protidique					Saucisse de volaille nature					
Plat protidique			Pané de blé épinard fromage *Gluten, Lait*		Saucisses knack végétale *Gluten, Œufs*		Nugget's de blé *Céleri, Gluten, Œufs*		Hachis parmentier de lentilles corail *Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Œufs*	
Accompagnement	Haricots verts		Brocolis BIO		Haricots blancs à la tomate				Salade verte *Moutarde, Sulfites*	
Accompagnement	Purée de pommes de terre *Lait, Sulfites*		Riz nature				Coquillettes *Gluten*			
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO *Lait*		Yaourt aromatisé *Lait*		Yaourt sucré *Lait*		Yaourt nature BIO et dosette de sucre *Lait*		Camembert BIO *Lait*	
Produit laitier	Fromage blanc nature et dosette de sucre *Lait*				Petit suisse nature et dosette de sucre *Lait*				Bûchette lait mélange *Lait*	
Dessert	Fruit frais		Novly vanille *Lait*		Poire au sirop		Cake orange cannelle *Gluten, Lait, Œufs*		Fruit frais BIO	
Pain	PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*	

	LUNDI 23/11/2026		MARDI 24/11/2026		MERCREDI 25/11/2026		JEUDI 26/11/2026		VENDREDI 27/11/2026	
Entrée	Velouté de légumes variés BIO *Gluten, Moutarde*		Salade de haricots blancs au basilic *Moutarde, Sulfites*		Velouté de potiron *Céleri, Lait*		Tarte au fromage *Gluten, Lait, Œufs*		Salade maïs dès emmental vinaigrette *Lait, Moutarde, Sulfites*	
Entrée			Betteraves vinaigrette *Moutarde, Sulfites*						Céleri rémoulade *Céleri, Œufs*	
Plat protidique	Escalope de volaille milanaise BIO *Gluten, Soja*		Pennes et choux fleurs au Boursin *Gluten, Lait*		Paupiette au veau sauce barbecue *Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs*		Rôti de porc CE2 à la moutarde *Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs*		Gratiné de poisson au fromage MSC *Lait, Poisson, Œufs*	
Plat protidique										
Plat protidique							Rôti de dinde moutarde à l'ancienne *Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs*			
Plat protidique	Croq fromager *Gluten, Lait, Soja, Œufs*				Boulettes de blé façon thaï *Gluten, Soja*		Emincé de pois et blé sauce du jour *Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs*			
Accompagnement	Haricots verts BIO ail et persil		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Petits pois BIO		Lentilles BIO cuisinées		Purée de carottes *Lait, Sulfites*	
Accompagnement	Pommes vapeur quartier				Blé pilaf *Céleri, Gluten*					
Produit laitier	Emmental BIO *Lait*		Yaourt nature BIO et dosette de sucre *Lait*		Fromage blanc sucré *Lait*		Petit suisse sucré *Lait*		Yaourt nature BIO et dosette de sucre *Lait*	
Produit laitier	Mimolette *Lait*		Fromage blanc sucré *Lait*		Petit suisse nature et dosette de sucre *Lait*				Petit suisse aux fruits *Lait*	
Dessert	Crème dessert vanille *Lait*		Fruit frais BIO		Ile flottante crème anglaise *Lait, Soja, Œufs*		Fruit frais		Gâteau au chocolat *Gluten, Lait, Œufs*	
Pain	PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*		PAIN Local *Gluten*	

	LUNDI 30/11/2026		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrée	Betteraves BIO vinaigrette *Moutarde, Sulfites*									
Entrée										
Plat protidique	Coquillettes bolognaises BIO *Gluten*									
Plat protidique	Curry de poisson MSC à l'indienne *Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson*									
Plat protidique										
Plat protidique										
Accompagnement	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET									
Accompagnement	Coquillettes *Gluten*									
Produit laitier	Fromage blanc sucré *Lait*									
Produit laitier										
Dessert	Fruit frais BIO									
Pain	PAIN Local *Gluten*									