

MENUS du 03 novembre au 07 novembre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées  Poisson pané et sa sauce blanche aux herbes Riz Fromage blanc et confiture	Sauté de dinde à la tomate et basilic  Semoule  Fromage Fruits de saison 	Velouté de butternut  Omelette aux pommes de terres  Brocolis  Crème au chocolat	Hachis parmentier  Salade verte  Emmental Fruits au sirop

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus (source de fibres et de vitamines)**, **le rouge, toutes les protides animales ou végétales (sources de protéines et de fer)**, **les féculents ((sources de glucides), le bleu, (source de protéines et minéraux)**

Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».



Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie  et autres produits provenant

de l'agriculture biologique , le poisson provenant de pêche durable 

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

MENUS du 10 novembre au 14 novembre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Boulette de viande  sauce tomate Pâtes  Fromage Pâtisserie maison aux fruits 	11 NOVEMBRE FERIE 	Tortellini ricotta épinard sauce à la crème Salade composée  Fromage Fruits de saison 	Saucisson à l'ail Blanquette de poisson  Légumes blanquette (Carottes/ champignons)  Yaourt aux fruits

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus** (source de fibres et de vitamines), **le rouge, toutes les protides animales ou végétales** (sources de protéines et de fer), **les féculents** ((sources de glucides), **le bleu, (source de protéines et minéraux)** Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».



Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie  et autres produits provenant

de l'agriculture biologique , le poisson provenant de pêche durable 

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

MENUS du 17 novembre au 21 novembre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Surimi mayonnaise Roti de porc  sauce brune Haricots blancs à la tomate Fruits de saison 	Poisson blanc sauce beurre blanc  Semoule  Fromage Liégeois au chocolat	Potage de légumes  Tarte aux légumes  Salade verte  Petits suisse	Steak haché  sauce ketchup Petits pois carotte Fromage Compote de fruits

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus (source de fibres et de vitamines), le rouge, toutes les protides animales ou végétales (sources de protéines et de fer), les féculents ((sources de glucides), le bleu, (source de protéines et minéraux)**

Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».



Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie  et autres produits provenant

de l'agriculture biologique  le poisson provenant de pêche durable



MENUS du 24 novembre au 28 novembre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Taboulé Gratin de poisson  Carottes  Fromage blanc et confiture	Filet de poulet  sauce Normande Pâtes  Fromage Fruits de saison 	Terrine de légumes Lasagne de légumes  Donuts	Carottes râpées  Saucisses du boucher  Purée de pommes de terres  Petits suisse

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus (source de fibres et de vitamines), le rouge, toutes les protides animales ou végétales (sources de protéines et de fer), les féculents ((sources de glucides), le bleu, (source de protéines et minéraux)**

Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de

Normandie  et autres produits provenant de l'agriculture biologique , le poisson provenant de pêche



durable

Allergènes possibles dans les plats : crustacés

MENUS du 01 décembre au 05 décembre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Gratin de coquillettes  au jambon  Fromage Fruits de saison 	Choux fleurs sauce cocktail Cordon bleu Haricots verts Entremets	Ficelle picarde (Champignons) Poêlée de légumes  Fromage Fruits au sirop	Betterave  Poisson du marché  Pommes de terres sautées  Mousse au chocolat

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus (source de fibres et de vitamines), le rouge, toutes les protides animales ou végétales (sources de protéines et de fer), les féculents ((sources de glucides), le bleu, (source de protéines et minéraux)**

Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles

sont « labélisées ».



Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie  et autres produits provenant

de l'agriculture biologique , le poisson provenant de pêche durable



Allergènes possibles dans les plats : crustacés

MENUS du 08 décembre au 12 décembre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Velouté de légumes  Nuggets de volaille Frites Fruits de saison 	Poisson pané Haricots beurre Fromage Moelleux coco	Œufs dur mayonnaise Jambon grillé  en sauce Purée de patate douce Glace	Flan aux légumes Tendre perle  Fromage Clémentine 

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus** (source de fibres et de vitamines), **le rouge, toutes les protides animales ou végétales** (sources de protéines et de fer), **les féculents** ((sources de glucides), **le bleu, (source de protéines et minéraux)**

Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles

sont « labélisées ».



Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie  et autres produits provenant

de l'agriculture biologique , le poisson provenant de pêche durable 

Allergènes possibles dans les plats : crustacés

MENUS du 15 décembre au 19 décembre 2025

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Poisson du marché sauce crème à la ciboulette   Riz parfumé  Fromage Ananas	Haricots verts vinaigrette Pâtes à la bolognaise   Crème dessert	Galantine pistachée Aiguillettes de poulet  aux marrons Pommes noisettes Sapin au chocolat	Entrée du marché  Viande du boucher  Légumes de saison Dessert

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert** représente toutes les formes de fruits ou légumes, **cuits ou crus** (source de fibres et de vitamines), **le rouge**, toutes les protides animales ou végétales (sources de protéines et de fer), **les féculents** ((sources de glucides), **le bleu**, (source de protéines et minéraux)



Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».



Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie  et autres produits provenant

de l'agriculture biologique , le poisson provenant de pêche durable



Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja