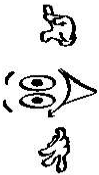


Semaine du lundi 3 novembre au vendredi 7 novembre 2025

lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Fréquence libre	Entrée +15% lipides		Crudités	Fréquence libre
Betteraves rouge vinaigrette Taboulé	Rillettes Terrine de campagne		Carottes râpées vinaigrette Concombre à la crème	Velouté de légumes Œufs Vinaigrette
Poisson ≥ 70%	Fréquence libre		Plats protidiqes P/L ≤ 1	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Lasagnes végétarienne	Emincé de volaille Cuisse de poulet rôti Poulet fermier	LAB LAB	Choucroute Saucisse, palette, saucisson	Paupiette de veau Rôti de bœufs
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Salades vertes	Purée de pommes de terre		Choux choucroute Pomme de terre vapeur	Frites Haricots vert
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Camembert (30g)	Chaumes Samos		Fromage blanc aromatisé	Croc'lait (20g)
Fréquence libre	Fruit cru		Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Compote de pommes	Fruit de saison banane		Fruit de saison kiwi / pomme	Crème dessert chocolat



Bon week-end

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre 2025

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Fréquence libre	Crudités		Fréquence libre	Crudités
Riz -thon - maïs - tomates Lentilles à l'échalotes			Feuilleté fromage	Macédoine vinaigrette Céleri rave à la vinaigrette
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Plats protidiqes P/L ≤ 1	Poisson ≥ 70%
Jambon braiser sauce Normande			Mafé aux légumes sauce cacahuète	Dos de colin aux crevettes Poisson à la Bordelaise
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Gratin dauphinois			Riz basmati	Carottes au beurre
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Emmental			Vache qui rit Samos	Croc'lait (20g)
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruit de saison			Biscuit moelleux	Salade de fruits des vergers

Le principal
M FORTIER

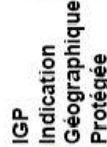
Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

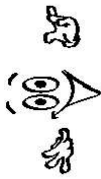
Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025

lundi 17		mardi 18		mercredi 19		jeudi 20		vendredi 21	
Fréquence libre		Crudités				Crudités		Entrée +15% Lipides	
Œufs Vinaigrette Filet de maquereaux moutarde		Betteraves à l'échalotes Concombre à la crème				Carottes râpées vinaigrette Céleri au curry		Saucisson à l'ail Saucisson sec Macédoine mayonnaise	
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Poisson ≥ 70%				Plats <70% de denrées protéiques		Fréquence libre	
Bœuf bourguignon Omelette		Beignet de calamars				Raviolis		Emincé de volaille Cuisse de canard confite Tomates veggie	
Légumes verts		Féculent				Légumes verts		Féculent	
Petits pois/carottes		Blé				Salade verte		Frites Fraiches Maison	
Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip				Fromage +150mg calcium		Fromage +150mg calcium	
Vache qui rit Ossau irraty		Petits suisses aromatisés Velouté à la pulpe de fruits				Croc'lait (20g)		Chèvre Camembert (30g)	
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Fruit cru				Dessert +15% Lipides		Fréquence libre	
Liegeois vanille		Fruit de saison				Biscuit moelleux		Gâteau de semoule caramel	



Bon week-end

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

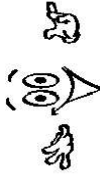
lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Entrée +15% lipides	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Feuilleté au fromage	Potage Radis ronds au sel de Guérande Betteraves à l'échalotes		Salade de tomate - thon - mais Asperges vinaigrette	Œufs Vinaigrette Salade mexicaine
Fréquence libre	Fréquence libre		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) Paupiette de veau Rôti de bœufs	Poisson ≥ 70%
Sauté de porc à l'estragon	Blanquette de dinde à l'ancienne			Fish and chips
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Purée de pommes de terre	Carottes au beurre		Haricots vert	Frites Fraiches Maison
Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Samos	Cantal		Brie	Fromage blanc aux fruits
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruits de saison	Fruit de saison		Liégeois choco	Biscuits secs

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 1 décembre au vendredi 5 decembre 2025

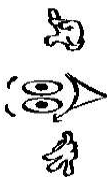
lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
Crudités	Fréquence libre		Entrée +15% lipides	Crudités
Concombre à la crème Pamplemousse	Potage de légumes Carottes vinaigrette		Crêpe emmental	Betteraves à l'échalotes Taboulé
Bœuf bourguignon	Fréquence libre		Poisson ≥ 70%	Plats <70% de denrées protéiques
	Tartiflette		Chili sin carne	Joue de porc confite
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Pommes vapeur	Salade verte		Riz pilaff	Petits pois/carottes
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Camembert (30g)	Entremet vanille		Chèvre	Emmental
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Ananas Pomme	Banane		Beignet pomme	Crème dessert chocolat

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Entrée +15% lipides	Fréquence libre		Fréquence libre	Crudités
Mortadelle Rillettes	Œufs Vinaigrette Lentilles à l'échalotes		Potage de légumes Champignons à la grecque Salade mexicaine	Macédoine vinaigrette Salade Coleslaw * Choux rouge vinaigrette
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Plats protéiques P/L ≤ 1	Poisson ≥ 70%
Emincé de volaille Poulet rôti	Paupiette de veau Rôti de bœufs		Chipolatas Saucisses à l'oignon Chorizo grillé	
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Gratin dauphinois	Salsifis		Frites Fraiches Maison	Salade verte
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Bûche du pilat	Saint nectaire		Fromage blanc aromatisé	Brie
Fruit cru	Fréquence libre		Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Fruit de saison	Compote de pommes		Fruit de saison	Crème dessert vanille

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Le principal	Adjoint Gestionnaire	L'Infirmière	Chef de cuisine
M FORTIER	M LAVENU	Mme LECLUZE-PRUVOST	M JACQUELINE

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.

