

Semaine du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2026

lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Fréquence libre	Entrée +15% lipides		Fréquence libre	Crudités
Feuilleté fromage	Mortadelle Saucisson sec LAB Saucisson à l'ail LOC		Taboulé aux crevettes F.M. salade de PDT vinaigrette au thon	Betteraves à l'échalotes F.M. Carottes râpée sauce citron F.M.
Plats protidiqes P/L ≤ 1	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Chipolatas LAB Saucisse à l'oignon LOC	Rôti de bœufs LOC LAB		pizza végétarienne F.M. VEG	Coquille de poisson F.M.
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Salsifis à la crème F.M.	Haricots blancs sauce tomate		Salade verte	Blé IGP
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Emmental Pont L'évêque	Brie AOP Morbier AOP		Camembert (30g) LOC Saint nectaire LAB	Fromage blanc aromatisé LOC
Fréquence libre	Fruit cru		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru
Salade de fruit exotiques	Mandarines		Liégeois chocolat LOC Pomme / Raisin	Banane

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.



AOC
Appellation
d'Origine
Contrôlée



AOP
Appellation
d'Origine
Protégée



BIO
Agriculture
Biologique



FM
Fait
Maison



IGP
Indication
Géographique
Protégée



LAB
Label
Rouge



LOC
Produit
Local



VEG
Végétarien

Semaine du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2026

lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Fréquence libre	Entrée +15% lipides		Crudités	Fréquence libre
Œufs vinaigrette persillés F.M. Lentilles à l'échalotes F.M.	Rillettes LOC Terrine de campagne LAB Terrine de canard LAB		Betteraves à l'échalotes F.M. Carottes râpée sauce citron F.M.	Taboulé aux crevettes F.M. Cœur de palmier F.M.
Plats protidiques P/L ≤ 1	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Joue de porc confite F.M.	Steak frais LAB Tomate farcie végétarienne VEG		Tartiflette F.M. Tartiflette aux légumes VEG	Filet de colin à la crème F.M.
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Haricots vert	Pâtes au beurre BIO		Salade verte	Riz
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Vache qui rit Boursin	Yaourt aromatisé		Belle tomme	Cantal
Fréquence libre	Fruit cru		Fruit cru	Dessert +15% Lipides
Compote de pommes	Mandarines Raisin		Banane Raisin	Biscuit moelleux F.M.

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 16 novembre au vendredi 20 novembre 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée +15% lipides	Crudités		Fréquence libre	Crudités
Saucisson à l'ail Rosette Andouille	Concombre au Fromage blanc Céleri rave à la vinaigrette	SEMAINE DU BONHEUR	Potage de légumes	Betteraves rouges vinaigrette Radis ronds au sel de Guérande Avocat au jus de citron
Fréquence libre	Plats <70% de denrées protéiques		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Sauté de dinde	Spaghettis à la bolognaise	SEMAINE DU BONHEUR	Jambon braiser sauce Normande	Filet de saumon snacké
Légumes verts	Légumes verts		Féculent	Féculent
Haricots vert	Salade verte	SEMAINE DU BONHEUR	Purée de pommes de terre	Kasha
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Belle tomme Morbier	Saint nectaire Pont L'évêque	SEMAINE DU BONHEUR	Yaourt à boire	Camembert (30g)
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Fréquence libre	Dessert +15% Lipides
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	SEMAINE DU BONHEUR	Salade de fruits des vergers	Biscuit moelleux

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.



AOC
Appellation
d'Origine
Contrôlée



AOP
Appellation
d'Origine
Protégée



BIO
Agriculture
Biologique



FM
Fait
Maison



IGP
Indication
Géographique
Protégée



LAB
Label
Rouge



LOC
Produit
Local



VEG
Végétarien