Menus restauration du 02/11/2026 au 16/12/ 2026

LUNDI 2 NOVEMBRE	LUNDI 9 NOVEMBRE	LUNDI 16 NOVEMBRE	LUNDI 23 NOVEMBRE
Piémontaise	Taboulé	Plateau de charcuterie	Salade de tomates
Paleron de veau	Rôti de dinde	Bourguignon et ses	Filet mignon
Courgette provençale	Chou fleur béchamel	Légumes	Flageolets
Yaourt aromatisé	Cantal bio	Yaourt vanille	Vache qui rit bio
Compote bio	Flamby chocolat	Tarte aux pommes	Compote bio
MARDI 3 NOVEMBRE	**MARDI 10 NOVEMBRE**	**MARDI 17 NOVEMBRE**	**MARDI 24 NOVEMBRE**
Carottes rapées	Samoussa	Asperges	Cruditées
Croque fromage	Lasagnes de légumes	Jambon façon chablisienne	Steak végétarien
Salade verte	Fromage blanc bio	Pâtes bio	Pâtes bio
Chanteneige bio	Fruits frais	Saint nectaire	Yaourt aromatisé
Beignet chocolat		Fruits frais	Fruits frais
MERCREDI 4 NOVEMBRE	**MERCREDI 11 NOVEPBRE**	**MERCREDI 18 NOVEMBRE**	**MERCREDI 25 NOVEMBRE**
Tomates vinaigrette	FERIE	Concombres/Mais/Tomates	Salade marco polo
Filet de poulet		Boulettes vegétarienne	Escalope de dinde
Riz		Semoule	Carottes vichy
Petit suisse bio		Ptits louis bio	Tartare bio
Fruits frais		Liégeois	Fruits frais
JEUDI 5 NOVEMBRE	**JEUDI 12 NOVEMBRE**	**JEUDI 19 NOVEMBRE**	**JEUDI 26 NOVEMBRE**
Salade verte	Salade de chou	Salade niçoise	Salade de chévre chaud
Emincé de kebab	Boulettes de bœuf bio	Steak haché	Blanquette de veau
Frites fraiches	Pâtes bio	Haricots verts bio	Riz
Mimolette bio	Yaourt nature sucré	Chavroux	Yaourt bio
Fruits frais	Pâtisserie	Salade de fruits	Gateau d'anniversaire
VENDREDI 6 NOVEMBRE	**VENDREDI 13 NOVEMBRE**	**VENDREDI 20 NOVEMBRE**	**VENDREDI 27 NOVEMBRE**
Betteraves persillées	Rillette de poulet	Salade verte	Œufs mayonnaise
Poisson pané	Filet de hoki	Moules marinières	Feuilleté de saumon
Riz/Légumes	Blé/Légumes	Frites fraiches	Salade verte
Yaourt de Chichery	Emmental bio	Yaourt brassé bio	Mimolette bio
Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplace par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

produits locaux (rayon d'environ 50km)

Menus restauration du 02/11/2026 au 16/12/ 2026

LUNDI 30 NOVEMBRE	LUNDI 7 DECEMBRE	LUNDI 14 DECEMBRE
Salade verte Chausson végétarien Pdt rissolées Yaourt à boire bio Fruits frais	Betteraves persillées Cordon bleu Petits pois carottes Babybel bio Gaufre sucrée	Taboulé Jambon grillé Trio de légumes Yaourt brassé bio Fruits frais
MARDI 1 DECEMBRE	**MARDI 8 DECEMBRE**	**MARDI 15 DECEMBRE**
Céleri rémoulade Paupiette de veau Poêlé de légumes Saint morêt bio Eclair	Surimi Emincé de bœuf Duo de haricots bio Yaourt Fruits frais	Salade verte Saucisse végétarienne Pâtes bio Carré frais Fruits frais
MERCREDI 2 DECEMBRE	**MERCREDI 9 DECEMBRE**	**MERCREDI 16 DECEMBRE**
Feuilleté de fromage Sot l'y laisse de poulet Printanière de légumes Plateau de fromages Fruits frais	Concombre/Mais/Tomate Hachis végetarien aux Petits légumes Assortiments de yaourts Fruis frais	Salade de tomates Lasagne bolognaise Yaourt à boire bio Fruits frais
JEUDI 3 DECEMBRE	**JEUDI 10 DECEMBRE**	**JEUDI 17 DECEMBRE**
Carottes rapées Saucisse fumée Lentilles bio Yaourt nature sucré Compote maison	Potage de saison Potée et ses Légumes Fromage bio Fruits frais	MENU FESTIF
VENDREDI 4 DECEMBRE	**VENDREDI 11 DECEMBRE**	**VENDREDI 18 DECEMBRE**
Salade verte Brandade de poisson Kiri bio Fruits frais	Champignons à la grec Colin au boursin Riz Camembert bio Crême dessert	MENU SELON STOCK





Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplace par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

produits locaux (rayon d'environ 50km)