

MENU NOVEMBRE
du lundi 2 au vendredi 27 novembre 2026

	LUNDI MENU BAS CARBONE	MARDI MENU BAS CARBONE	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 2 au vendredi 6 novembre 2026	<div>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, CORNICHONS & VINAIGRETTE</div> <div>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR</div> <div>SAUCE AUX CHAMPIGNONS</div> <div>Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE AUX OLIVES</div> <div>PETITS POIS</div> <div>COULOMMIERS LOCAL</div> <div>FRUIT BIO</div>	<div>SALADE DE CAROTTES BIO LOCALES VINAIGRETTE À L'ORANGE</div> <div>FUSILLI BIO AUX LENTILLES BIO ET AUX ÉPICES</div> <div>VACHE QUI RIT BIO</div> <div>FRUIT BIO</div>	<div>MERGUEZ & BOULETTES D'AGNEAU</div> <div>Alter : ROULÉ VÉGÉTAL & FALAFEL</div> <div>SEMOULE BIO & LÉGUMES COUSCOUS</div> <div>TOMME NOIRE IGP</div> <div>FLAN VANILLE</div>	<div>SALADE VERTE & VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE</div> <div>LASAGNES AU BOEUF VBF</div> <div>Alter : LASAGNES ÉPINARDS RICOTTA</div> <div>ST NECTAIRE AOP</div> <div>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CRÈME DE MARRON</div>	<div>POTAGE DE POTIMARRON</div> <div>POISSON MEUNIÈRE</div> <div>CHOU FLEUR CE2 BÉCHAMEL</div> <div>YAOURT SUCRÉ BIO</div> <div>CAKE DU CHEF AUX POIRES (FARINE BIO)</div>
du lundi 9 au vendredi 13 novembre 2026	<div>SALADE DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES & VINAIGRETTE CIBOULETTE</div> <div>COLIN MSC THYM & CITRON</div> <div>ÉPINARDS BÉCHAMEL</div> <div>CANCOILLOTTE IGP RÉGIONALE</div> <div>FRUIT</div>	<div>SALADE DE BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE</div> <div>CURRY DOUX DE CAROTTES ET POIS CHICHES BIO</div> <div>RIZ BIO PILAF</div> <div>SAINT MORET BIO</div> <div>FLAN VANILLE BIO</div>	FÉRIÉ	<div>PÂTÉ DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS</div> <div>Alter : SURIMI & CORNICHONS</div> <div>RÔTI DE DINDE & AU JUS</div> <div>Alter : QUENELLE DE BROCHET SAUCE COLOMBO</div> <div>GRATIN DE POTIRON LOCAL</div> <div>FROMAGE BLANC NATURE</div> <div>FRUIT BIO</div>	<div>SALADE DE BROCOLIS BIO & VINAIGRETTE</div> <div>ALLUMETTES DE PORC FAÇON CARBONARA</div> <div>Alter : SAUCE FROMAGÈRE</div> <div>COQUILLETES BIO</div> <div>VERRE DE LAIT BIO</div> <div>GATEAU DU CHEF AU SPÉCULOOS (FARINE BIO)</div>
du lundi 16 au vendredi 20 novembre 2026	<div>SALADE VERTE & VINAIGRETTE AU XÉRÈS</div> <div>PAUPIETTE AU VEAU FR FAÇON TAJINE</div> <div>Alter : QUENELLE DE BROCHET SAUCE AURORE</div> <div>SEMOULE BIO</div> <div>TOMME NOIRE IGP</div> <div>FRUIT</div>	<div>SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS & VINAIGRETTE</div> <div>FILET DE COLIN MSC SAUCE AU PAPRIKA</div> <div>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</div> <div>REGAL DES MOINES</div> <div>FLAN CHOCOLAT</div>	<div>MENU FRANC COMTOIS</div> <div>SOUPE DE BUTTERNUT</div> <div>TARTE DU CHEF AU COMTÉ</div> <div>YAOURT ARÔME RÉGIONAL</div> <div>CAKE DU CHEF AU MIEL RÉGIONAL (FARINE BIO)</div>	<div>MENU BAS CARBONE</div> <div>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</div> <div>OMELETTE DU CHEF (MEA) & KETCHUP DU CHEF</div> <div>BROCOLIS BIO</div> <div>GOUDA BIO</div> <div>BANANE BIO</div>	<div>CÉLERI RÉMOULADE</div> <div>SAUCISSE FUMÉE</div> <div>Alter : ROULÉ VÉGÉTAL</div> <div>RAGOUT DE POMMES DE TERRE OIGNONS ET CAROTTES</div> <div>CANTAL AOP</div> <div>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO</div>
du lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026	<div>OEUF DUR & MAYONNAISE</div> <div>FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA</div> <div>GRATIN DE COTES DE BLETES & POMMES DE TERRE</div> <div>ST NECTAIRE AOP</div> <div>FRUIT BIO</div>	<div>ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL</div> <div>DAHL DE LENTILLES BIO</div> <div>RIZ BIO PILAF</div> <div>YAOURT SUCRÉ BIO</div> <div>FRUIT</div>	<div>MENU BAS CARBONE</div> <div>TERRINE DE LÉGUMES & CORNICHONS</div> <div>CORDON BLEU DE DINDE FR</div> <div>Alter : PANÉ FROMAGER</div> <div>BROCOLIS BIO BÉCHAMEL</div> <div>MIMOLETTE BIO</div> <div>FRUIT BIO</div>	<div>BAR A SOUPE ATELIER : C'EST TOI LE CHEF !</div> <div>VELOUTÉ DE POTIMARRON - OIGNONS FRITS - CROÛTONS & GRAINES DE TOURNESOL</div> <div>JAMBON BLANC LR</div> <div>Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE TANDOORI</div> <div>COQUILLETES BIO</div> <div>EMMENTAL BIO RÂPÉ</div> <div>CAKE AU CHOCOLAT FAÇON FONDANT (FARINE BIO)</div>	<div>SALADE DE CHOU FLEUR & VINAIGRETTE</div> <div>SAUTÉ DE BOEUF VBF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON</div> <div>Alter : FALAFELS SAUCE À L'ORIENTALE</div> <div>PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET CÉLERI</div> <div>CAMEMBERT BIO</div> <div>FLAN NAPPÉ CARAMEL</div>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labellisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

