



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Mais au thon		Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Cordon bleu	Moules marinières		Parmentier végétarien (pc)	Merguez grillées
Pommes vapeurs	Frites			Haricots verts
Gouda	Boursin ail et fines herbes		Petit suisse sucré	Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison		Croisillon aux pommes	Mousse au chocolat
S/V: Nuggets de poisson				S/V: Poisson pané



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46 - DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron			Concombre bulgare 	Crêpe au fromage
Poulet rôti			Chili végétarien (PC)  	Poisson meunière 
Coquillettes			Emmental	Haricots beurre
Carré de l'Est			Eclair au chocolat	Buchette
Compote de pommes				Fruit de saison 
S/V : Falafel à la tomate				

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Paupiette de dinde aux champignons	Filet de lieu beurre blanc		Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Semoule		Riz	Haricots verts
Yaourt aromatisé	Chaurice		Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Fruit de saison	Fruit de saison		Brownies	Banane
S/V : Nuggets de poisson				S/V : Croustillant au fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Sauté de veau façon blanquette Pommes rissolées Saint-Nectaire Fruit de saison S/V: Boulettes de sarrasin	Pâté forestier* Aiguillettes de colin aux céréales Epinards à la crème Gouda Liégeois au chocolat S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V: Tarte au fromage		Salade verte Lasagnes végétariennes (PC) Edam Pastel De Nata	Chou rouge aux pommes Sauté de dinde à l'estragon Tortis Camembert Fruit de saison S/V: Poisson meunière



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue		Pâté en croute de volaille 	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)		Filet de colin  sauce provençale	Sauté de bœuf aux oignons
Petits suisses aux fruits 	Petit moulé		Röstis aux légumes 	Semoule
Palet breton  	Fruit de saison 		Brie	Kiri
	S/V : Boulettes de sarrasin		Crème dessert vanille	Fruit de saison
			S/V : Salade surprise	S/V : Poisson en sauce

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre		Concombres vinaigrette 	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur		Nuggets de poisson 	Bœuf bourguignon (PC)  
Fromage blanc sucré	Camembert		Gratin Dauphinois	Emmental
Cookie 	Fruit de saison 		Vache qui rit	Crème dessert chocolat
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella		Ile flottante	S/V : Pané fromager

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte  Filet de colin gratiné au fromage  Purée Petit Louis Fruit de saison S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte	Tarte au fromage Boulettes végétales  Haricots blancs à la tomate Banane 			Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts  Croc'lait Crème dessert chocolat S/V: Poisson pané



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc