



		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
NOVEMBRE 2025	du 3 au 7	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE NUGGETS DE BLÉ MÉLANGE DE PETITS POIS ET CAROTTES BRIE EN POINTE (à portionner) DONUT'S	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE LASAGNE AU BOEUF SUISSE AROMATISÉ KWI	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) FILET DE HOKI SAUCE À L'OSEILLE SEMOULE BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC* SAUCE DIABLE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)
	du 10 au 14	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA-ÉPINARDS SAUCE CRÈME YAOURT BIO SUCRÉ SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	FÉRIÉ 11 novembre Armistice 1918 	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON BOUDIN BLANC * DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON SAINT PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON	CRÈME DUBARRY (chou-fleur) (à portionner) POISSON MEUNIÈRE ET CITRON PETITS POIS CHANTENEIGE BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POIRES (à portionner)
	du 17 au 21	TABOULÉ (semoule bio) FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE CHOU ROMANESCO AU FROMAGE BRIE EN POINTE (à portionner) POMME HVE (locale)	COLESLAW (chou blanc bio local) VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON STROGONOFF POMMES DE TERRE SAUTÉES CANTAL AOP (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	PIZZA MARGHARITA (à portionner) FILET DE POULET SAUCE AU MIEL HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS KIRI COMPOTE POMME BIO ANANAS DU CHEF (à portionner)	CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)
	du 24 au 28	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PANÉ DU FROMAGER PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CARRÉ DE L'EST BIO (à portionner) SUISSE SUCRÉ	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO TOMME GRISE (à portionner) COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	 VOL... DESTINATION... L'Allemagne SALADE KRAUTSAT (chou blanc) CURRYWURST (saucisse de porc, sauce curry)  POTATOES  YAOURT SUCRÉ GÂTEAU NID D'ABEILLES (amande) (à portionner)	OEUF DUR MAYONNAISE PENNES À LA BOLOGNAISE (OF) CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) KAKI
	du 1er au 5	COLESLAW (carotte et chou blanc locaux) VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME COULOMMIERS (à portionner) CRÈME DESSERT CARAMEL	SALADE DE PERLES, MAÏS, TOMATE ET VINAIGRETTE CORDON BLEU DE VOLAILLE PETITS POIS YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) ORANGE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE TARTIFLETTE* (PORC) EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté)	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON CARBONADE CAROTTES (locales) EMMENTAL BIO (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE
DÉCEMBRE 2025	du 8 au 12	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET CORNICHON BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS BRIE EN POINTE (à portionner) POMME HVE (locale)	RILLETES DE SURIMI AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POIRE (sans sucre ajouté)	POTAGE DE PETITS POIS LASAGNE DE LÉGUMES GRILLÉS CANTAL AOP (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) CHOU ROMANESCO AU FROMAGE SUISSE FRUITÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
	du 15 au 19	TABOULÉ (semoule bio) FILET DE LIEU SAUCE CITRON PURÉE DE POTIMARRON CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU THYM RIZ BIO CAMEMBERT (à portionner) COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté)	REPAS DE NOËL 	SALADE POMMES DE TERRE ÉCHALOTE ET CORNICHON VINAIGRETTE OMELETTE PETITS POIS TOMME BIO (locale) (à portionner) SUISSE AUX FRUITS

Bonnes fêtes de fin d'année à tous... On se retrouve en 2026 !

* Repas faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

MENUS DU 3 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE 2025

REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
NOVEMBRE 2025	DU 3 AU 7					SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR	PLAT SANS PORC
			LASAGNES DE LÉGUMES GRILLÉS	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 10 AU 14			ŒUF DUR ET MAYONNAISE		ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE	
				SAUCISSE DE VOLAILLE			PLAT SANS PORC
			BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	SAUCISSE VÉGÉTALE	PANÉ FROMAGER	PLAT VÉGÉTARIEN	
	DU 17 AU 21			RÔTI DE DINDE SAUCE DU JOUR		PLAT SANS PORC	
		GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	FALAFELS SAUCE DU JOUR	OMELETTE		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
DU 24 AU 28				SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE DU JOUR		PLAT SANS PORC	
				QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		OMELETTE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR
DÉCEMBRE 2025	DU 1ER AU 5				TARTIFLETTE AUX DÉS DE DINDE		PLAT SANS PORC
			PANÉ FROMAGER	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	TARTIFLETTE AU FROMAGE	FALAFELS SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 8 AU 12		ŒUF DUR ET MAYONNAISE				ENTRÉE VÉGÉ
						SAUCISSE DE VOLAILLE	PLAT SANS PORC
		MOZZARELLA STICKS SAUCE TARTARE	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR		SAUCISSE VÉGÉTALE	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 15 AU 19				ŒUF DUR ET MAYONNAISE		ENTRÉE VÉGÉ
				TORSADES À LA CARBONARA AUX DÉS DE DINDE			PLAT SANS PORC
QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	TORSADES SAUCE CRÈME ET FROMAGE RÂPÉ	FALAFELS SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN		

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."