

Semaine 49 du 01 au 07 décembre 2025

MENUS STANDARD

A remettre avant le 15/11/2025

	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	Livré le
L U N D I	Potage M Salade de riz niçoise M Civet de porc provençal LVF M Céleris M Fromage Saint Môret BIO Fruit de saison	Potage M Pâté ardennais Filet de lieu citronné M Ebly aux oignons et lardons M Fromage Moulé nature Yaourt nature	Potage M Céleri mayonnaise Pané de fromage à l'emmental Cœurs d'artichauts M Fromage Camembert Spécialité pomme cassis	L U N D I
M A R D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Salade de pâtes M Chou farci au porc et légumes Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Yaourt aux fruits	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Fritons de porc Poisson tomate mozzarella M Coquillettes ciboulette crème M Fromage Saint Bricet Compote pomme pruneau	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade d'endives Chipolatas LVF Champignons sautés persillés M Fromage Moulé nature Yaourt vanille BIO	M A R D I
M E R C R E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Tartare de courgettes Jambon grillé sauce au poivre M Carottes M Fromage Carré 1/2 sel BIO Pâtisserie	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Trio de légumes au jambon comté Poisson du jour Méli mélo céréales légumes secs M Fromage Saint Paulin Pâtisserie	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade de lentilles Steak tranché grillé LVF M Epinards à la crème BIO M Fromage Mini chèvre Pâtisserie	M A R D I
J E U D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Quiche lorraine Brochette dinde sauce basquaise M Pommes de terre rosty Fromage Tome noire Fruit de saison	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Carottes râpées BIO Saumonette sauce Bonne Femme M Trio de légumes M Fromage P'tit louis coque vache Mousse au chocolat noir BIO	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade Périgourdine Foie de veau M Riz sauce tomate M Fromage Saint Paulin Compote	J E U D I
V E N D R E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Jambon blanc Œuf farci chimay M Salsifis au jus M Fromage Brebicrème Compote	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Salade grecque Poisson du jour Purée de petits pois M Fromage Cantal Yaourt aux fruits BIO	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade Parisienne Escalope de poulet rôtie LVF M Côtes de blettes poêlées M Fromage Moulé nature Yaourt nature	V E N D R E D I
S A M E D I	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Salade de perles au saumon fumé Tarte aux trois fromages Boulgours M Fromage Moulé nature Liégeois vanille caramel	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Colin froid mayonnaise Quenelles de brochet M Piperade de légumes M Fromage Babybel Fruit de saison	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Andouille Cordon bleu Brunoise de légumes M Fromage Emmental Café liegeois	V E N D R E D I
D I M A N C H E	MENU A <input type="checkbox"/> Potage M Mousseron de canard Cannellonis (PC)	MENU B <input type="checkbox"/> Potage M Salade Bombay Dos de colin Pommes de terre persillées M Laitage Paris Brest	MENU C <input type="checkbox"/> Potage M Salade piémontaise poulet Rôti de dinde sauce forestière M Poêlée de légumes M Spécialité pomme pêche Paris Brest	V E N D R E D I
TOTAL MENU A <input type="checkbox"/>		TOTAL MENU B <input type="checkbox"/>	TOTAL MENU C <input type="checkbox"/>	

M : Fabriqué Maison

LVF: Labelisé Viande Française

(PC) : plat complet

Semaine 50 du 08 au 14 décembre 2025

## MENUS STANDARD

A remettre avant le 15/11/2025

	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	Livré le	
L U N D I	Potage <a href="#">M</a> Pâté de tête <a href="#">LVF</a> Foie de veau <a href="#">LVF</a> Boulgour aux poivrons <a href="#">M</a> Fromage Cantafrais Compote pomme poire	Potage <a href="#">M</a> Betteraves à l'échalotte Brandade de poissons (PC)  Fromage Mini chavroux Fromage frais aux fruits	Potage <a href="#">M</a> Salade Hawaïenne Saucisse de Toulouse <a href="#">LVF M</a> Courgettes ail persil <a href="#">BIO M</a> Fromage Edam Fromage frais aux fruits	L U N D I	
M A R D I	Potage <a href="#">M</a> Quiche tomate et chèvre Escalope de porc au poivre <a href="#">LVF M</a> Poêlée de légumes méridionale <a href="#">M</a> Fromage Babybel Crème dessert vanille <a href="#">BIO</a>	Potage <a href="#">M</a> Cervelas Filet de lieu noir <a href="#">M</a> Pâtes papillons <a href="#">M</a> Fromage Rondelé nature Compote de pomme	Potage <a href="#">M</a> Carottes râpées <a href="#">BIO</a> Andouillette grillée <a href="#">M</a> Salsifis <a href="#">M</a> Fromage Cantafrais Crème dessert chocolat <a href="#">BIO</a>	M A R D I	
M E R C R E D I	Potage <a href="#">M</a> Pâté fritons Rôti de bœuf <a href="#">LVF M</a> Pommes de terre persillées <a href="#">M</a> Fromage Tartare nature Pâtisserie	Potage <a href="#">M</a> Maïs et soja en salade Calamars à la romaine Choux fleur en gratin <a href="#">BIO M</a> Fromage Tome blanche Pâtisserie	Potage <a href="#">M</a> Salade Coleslaw Burger de poulet Brunoise de légumes <a href="#">M</a> Fromage Camembert Pâtisserie	M A R D I	
J E U D I	Potage <a href="#">M</a> Museau de porc à la lyonnaise Boules d'agneau forestière <a href="#">M</a> Haricots plats <a href="#">M</a> Fromage Cantal Crème dessert café	Potage <a href="#">M</a> Salade penne 5 légumes Filet de poisson à la provençale <a href="#">M</a> Petits pois aux oignons <a href="#">BIO M</a> Fromage Saint Bricet Mousse au citron	Potage <a href="#">M</a> Tartare de légumes du soleil Omelette <a href="#">M</a> Céleris aux petits légumes <a href="#">M</a> Fromage Cantafrais Spécialité pomme pêche	J E U D I	
V E N D R E D I	Potage <a href="#">M</a> Céleri rémoulade Paupiette de lapin persillée <a href="#">M</a> Carottes à la crème <a href="#">M</a> Fromage Emmental Spécialité pomme cassis	Potage <a href="#">M</a> Terrine fraîcheur Tagliatelles poivrons courgettes (PC)  Fromage Bleu douceur Liégeois vanille caramel	Potage <a href="#">M</a> Salade de pâtes et surimi Rôti de porc <a href="#">LVF M</a> Fèves à l'ancienne <a href="#">M</a> Fromage Tartare nature Liégeois chocolat	V E N D R E D I	
S A M E D I	Potage <a href="#">M</a> Salade Impériale <a href="#">M</a> Œufs florentines épinards (PC)  Fromage Boursin ail fines herbes Yaourt à la vanille <a href="#">BIO</a>	Potage <a href="#">M</a> Pâté en croute Filet de poisson à l'emmental <a href="#">M</a> Riz au curry <a href="#">M</a> Fromage Tome noire Compote pomme abricot	Potage <a href="#">M</a> Salade du pêcheur Escalope milanaise <a href="#">M</a> Julienne légumes et champignons <a href="#">M</a> Fromage Saint Paulin Yaourt sucré	V E N D R E D I	
D I M A N C H E	Potage <a href="#">M</a> Saucisson sec rosette Couscous (PC) <a href="#">M</a>  Fromage Tarte aux pommes normande	Potage <a href="#">M</a> Moules à la grecque Dos de colin aux câpres <a href="#">M</a> Brocolis au jus <a href="#">BIO M</a> Fruit de saison Tarte aux pommes normande	Potage <a href="#">M</a> Salade de lentilles paysanne Poulet au lait de coco <a href="#">LVF M</a> Pâtes au beurre <a href="#">M</a> Laitage Tarte aux pommes normande	D I M A N C H E	
<b>TOTAL MENU A <input type="checkbox"/></b>		<b>TOTAL MENU B <input type="checkbox"/></b>		<b>TOTAL MENU C <input type="checkbox"/></b>	

[M](#) : Fabriqué Maison

[LVF](#): Labelisé Viande Française

(PC) : plat complet

Semaine 51 du 15 au 21 décembre 2025

**MENUS STANDARD**

A remettre avant le 15/11/2025

	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/>	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/>	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/>	Livré le
L U N D I	Potage M Betteraves en salade M Lasagnes provençales lentilles (PC)  Fromage Gouda Compote pomme coing	Potage M Cœurs de palmier Filet de colin rôti M Purée de pommes de terre M Fromage Rondelé ail et fines herbes Yaourt saveur	Potage M Pâté de campagne au poivre vert Foie de veau M Haricots plats M Fromage Fondu Président Compote pomme coing	L U N D I
M A R D I	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Salade Grecque Boudin noir aux pommes LVF M Pommes de terre rissolées lardons M Fromage Mini chèvre Spécialité pomme fraise	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Saucisson sec Saumonette M Galettes de légumes Fromage Saint Bricet Chocolat liégeois	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Salade de blé aux légumes Cordon bleu Courgettes persillées M Fromage Saint Paulin Compote pomme banane	M A R D I
M E R C R E D I	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Tarte aux légumes Paupiette de lapin M Carottes au curry BIO M Fromage Samos Pâtisserie	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Salade Bombay Poisson pané Petits pois carottes BIO M Fromage Cantal Pâtisserie	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Céleri vinaigrette Saucisse LVF M Blettes à la lauragaise M Fromage Rondelé ail et fines herbes Pâtisserie	M A R D I
J E U D I	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Jambon blanc Pané de fromage à l'emmental Pâtes Pene Regate au beurre M Fromage Camembert Yaourt aromatisé BIO	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Tartare mini ratatouille Poisson tomate mozzarella M Brocolis M Fromage Société crème Fruit de saison	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Salade niçoise Paupiette volaille champignons M Poêlée de navets M Fromage Tome noire Fromage blanc nature	J E U D I
V E N D R E D I	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Salade de fonds d'artichauts Chausson bolognaise Haricots verts persillés BIO M Fromage Cantal Yaourt aux fruits	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Saucisson à l'ail fumé Poisson du jour Riz sauce tomate M Fromage Rondelé ail et fines herbes Fromage blanc nature BIO	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Salade tomates basilic M Poulet persillé M Pommes de terre vapeur M Fromage Mini chavroux Spécialité pomme ananas	V E N D R E D I
S A M E D I	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Salade concombres ciboulette Croissant jambon fromage M Piperade de légumes M Fromage Edam Banane	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Salade Medina Colin lieu grenobloise M Pâtes Torti aux épinards M Fromage le Carré Président Yaourt sucré BIO	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Salade Coleslaw Omelette du soleil (PC)  Fromage Rondelé ail et fines herbes Fruit de saison	V E N D R E D I
D I M A N C H E	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Terrine de saumon Choucroute (PC)  Fromage Pâtisserie	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Salade aux poireaux Paupiette de saumon M Cœurs d'artichauts persillés M  Laitage Pâtisserie	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/>  Potage M Carottes râpées BIO Steak haché LVF Pommes sarladaises M Compote pomme prunéau Pâtisserie	D I M A N C H E
<b>TOTAL MENU A</b> <input type="checkbox"/>		<b>TOTAL MENU B</b> <input type="checkbox"/>	<b>TOTAL MENU C</b> <input type="checkbox"/>	

M : Fabriqué Maison

LVF: Labelisé Viande Française

(PC) : plat complet

Semaine 52 du 22 au 28 décembre 2025

## MENUS STANDARD

A remettre avant le 15/11/2025

	MENU A <input type="checkbox"/>	MENU B <input type="checkbox"/>	MENU C <input type="checkbox"/>	Livré le
L U N D I	Potage M Mortadelle Poulet sauté sauce chasseur M Flan de courgettes M Fromage Rondelé nature Compote de pomme	Potage M Betteraves à l'échalotte M Filet de colin sauce crème M Petits légumes M Fromage Gouda Bulgy nature	Potage M Choux fleur en salade BIO M Tortellonis aux fromages (PC)  Vache qui rit Spécialité pomme cassis	L U N D I
M A R D I	MENU A <input type="checkbox"/>  Potage M Pâté de tête LVF Raviolis au bœuf (PC)  Fromage Chanteneige Novly chocolat	MENU B <input type="checkbox"/>  Potage M Carottes râpées BIO Pavé de dorade aux épices M Haricots beurre M Fromage Tome blanche Compote pomme prunier	MENU C <input type="checkbox"/>  Potage M 1/2 lune champignons cèpes Brochette de volaille en sauce M Salsifis persillés M Fromage Croq lait Compote pomme prunier	M A R D I
M E R C R E D I	MENU A <input type="checkbox"/>  Potage M Salade de pois chiches Saucisse LVF M Lentilles M Fromage Emmental Pâtisserie	MENU B <input type="checkbox"/>  Potage M Salami danois Poisson à la bordelaise Gratin de céleris M Camembert Pâtisserie	MENU C <input type="checkbox"/>  Potage M Salade Strasbourgeoise Œuf à la béchamel M Carottes au cumin BIO M Fromage Mini chavroux Pâtisserie	M A R D I
J E U D I	MENU A <input type="checkbox"/>  <b>REPAS DE NOËL</b> Potage M Foie gras Chapon Gratin pommes de terre aux truffes Roquefort Croustillant chocolat caramel	MENU B <input type="checkbox"/>  <b>REPAS DE NOËL</b> Potage M Feuilleté homard Dos de cabillaud sauce beurre blanc Poêlée de cèpes, girolles et fèves Roquefort Macaron vanille framboise	MENU C <input type="checkbox"/>  Potage M Tartare de tomates Blanquette de veau LVF M Pommes de terre vapeur M Vache qui rit Yaourt pulpe nature	M E R C R E D I
V E N D R E D I	MENU A <input type="checkbox"/>  Potage M Salade piémontaise Paupiette de lapin M Choux fleur persillés M Vache qui rit Crème dessert praliné	MENU B <input type="checkbox"/>  Potage M Salade de quinoa aux légumes Lasagnes ricotta épinards (PC)  Fromage Cantal Compote de poire	MENU C <input type="checkbox"/>  Potage M Salade de concombres Escalope viennoise M Brocolis aux oignons M Fromage Saint Paulin Crème dessert chocolat BIO	M E R C R E D I
S A M E D I	MENU A <input type="checkbox"/>  Potage M Brocolis mimosa BIO M Cervelas alsacien Polenta au parmesan M Tartare ail et fines herbes Spécialité pomme pêche	MENU B <input type="checkbox"/>  Potage M Rillette du Mans Poisson aux amandes Gratin dauphinois M Fromage Bleu douceur Mousse au chocolat au lait	MENU C <input type="checkbox"/>  Potage M Betteraves au maïs M Cordon bleu Jardinière de légumes M Fromage Rondelé nature Compote de pomme	V E N D R E D I
D I M A N C H E	MENU A <input type="checkbox"/>  Potage M 1/2 poireaux vinaigrette Moussaka (PC)  Fromage Tarte croisillons abricots	MENU B <input type="checkbox"/>  Potage M Taboulé aux raisins Poisson pané Galettes de brocolis carottes  Laitage Tarte croisillons abricots	MENU C <input type="checkbox"/>  Potage M Pâté de campagne Steak haché Eby aux petits légumes M Banane Tarte croisillons abricots	V E N D R E D I
	<b>TOTAL MENU A <input type="checkbox"/></b>	<b>TOTAL MENU B <input type="checkbox"/></b>	<b>TOTAL MENU C <input type="checkbox"/></b>	

M : Fabriqué MaisonLVF: Labellisé Viande Française

(PC) : plat complet

Semaine 01 du 29/12/2025 au 04/01/2026

**MENUS STANDARD**

A remettre avant le 15/11/2025

	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/>	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/>	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/>	Livré le
L U N D I	Potage <b>M</b> Macédoine de légumes mayo <b>M</b> Saucisse <b>LVF M</b> Haricots verts sautés <b>M BIO</b> Fromage Carré Président Spécialité pomme abricot	Potage <b>M</b> Chorizo Gratin de fruits de mer <b>M</b> Piperade de légumes <b>M BIO</b> Fromage Brebicrème Flan nappé caramel	Potage <b>M</b> Salade Niçoise Poulet persillé <b>M</b> Riz créole <b>M</b> Fromage Société crème Fruit de saison	<b>L</b> <b>U</b> <b>N</b> <b>D</b> <b>I</b>
M A R D I	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Champignons à la grecque Cannellonis (PC) <b>M</b>  Fromage Kiri Novly vanille	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Salade de fonds d'artichauts <b>M</b> Tomato fish <b>M</b> Poêlée Campagnarde <b>M</b> Fromage Saint Nectaire Fruit de saison	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Fritons de porc Quiche <b>M</b> Lentilles <b>M</b> Fromage Rondelé ail et fines herbes Novly chocolat	<b>M</b> <b>A</b> <b>R</b> <b>D</b> <b>I</b>
M E R C R E D I	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Salade de lentilles corail Paupiette de veau <b>M</b> Julienne de légumes <b>M</b> Fromage Saint Paulin Pâtisserie	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Pizza <b>M</b> Filet poisson crème oignons <b>M</b> Pommes Campagnardes Fromage Samos Pâtisserie	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Salade Marco Polo Boudin noir Choux de Bruxelles <b>M</b> Fromage Tome blanche Pâtisserie	<b>M</b> <b>E</b> <b>R</b> <b>C</b> <b>R</b> <b>E</b> <b>D</b> <b>I</b>
J E U D I	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/> <b>REPAS DU 1ER DE L'AN</b> Potage <b>M</b> Ballotin de volaille aux marrons Poulet aux figues et au foie gras Pressé pommes de terre champignons Pavé d'affinois Tourbillon poire caramel	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/> <b>REPAS DU 1ER DE L'AN</b> Potage <b>M</b> Feuilleté Saint Jacques Filet de saumon Tarte aux légumes et tomates Pavé d'affinois Tourbillon poire caramel	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Salade Parisienne Poisson pané Galettes de brocolis Gouda Bio Compote	<b>M</b> <b>E</b> <b>R</b> <b>C</b> <b>R</b> <b>E</b> <b>D</b> <b>I</b>
V E N D R E D I	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Salade Medina Croissant jambon fromage <b>M</b> Pommes de terre rosty Fromage P'tit louis coque vache Yaourt sucré <b>BIO</b>	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Salade coleslaw Calamars à la romaine Carottes persillées <b>M</b> Fromage Cantal Fruit de saison	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Saucisson Burger de poulet Poêlée de petits légumes <b>M</b> Fromage Rondelé noix Yaourt nature	<b>V</b> <b>E</b> <b>N</b> <b>D</b> <b>R</b> <b>E</b> <b>D</b> <b>I</b>
S A M E D I	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Salade piémontaise Omelette au fromage <b>M</b> Brocolis aux oignons <b>M</b> Fromage Emmental Spécialité pomme pêche	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/> Betteraves à l'échalotte <b>M</b> Dos de colin <b>M</b> Coquillettes au beurre <b>M</b> Fromage Mini chèvre Yaourt à la banane <b>BIO</b>	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Pâté forestier Pané de fromage à l'emmental Pommes de terre vapeur <b>M</b> Fromage Samos Yaourt arôme fruit	<b>V</b> <b>E</b> <b>N</b> <b>D</b> <b>R</b> <b>E</b> <b>D</b> <b>I</b>
D I M A N C H E	<b>MENU A</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Carottes râpées <b>BIO</b> Lasagnes bolognaises (PC)  Fromage Pâtisserie	<b>MENU B</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> 1/2 pamplemousse Filet de poisson meunière <b>M</b> Boulgour aux poivrons <b>M</b> Laitage Pâtisserie	<b>MENU C</b> <input type="checkbox"/> Potage <b>M</b> Pâté de tête persillé Palette de porc provençale Trio de légumes <b>M</b> Spécialité pomme fraise Pâtisserie	<b>D</b> <b>I</b> <b>M</b> <b>A</b> <b>N</b> <b>C</b> <b>H</b> <b>E</b>
<b>TOTAL MENU A</b> <input type="checkbox"/>		<b>TOTAL MENU B</b> <input type="checkbox"/>	<b>TOTAL MENU C</b> <input type="checkbox"/>	

**M** : Fabriqué Maison

**LVF**: Labelisé Viande Française

(PC) : plat complet