

Menus

Décembre 2026

(self Henri Brunet)



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Menu végétarien



Viande française



Produit local

VOAE : volaille à l'équilibre

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre

Du 30/11 au 4/12

Du 07/12 au 11/12

Du 14/12 au 18/12

LUNDI	<p>Salade, Crêpes au fromage</p> <p>Cœufs durs mayonnaise</p> <p>Poisson du jour beurre nantais</p> <p>Escalope de dinde sauce au miel</p> <p>Blé brocolis</p> <p>Fromage blanc et coulis fruits exotiques</p> <p>Banane</p>	<p>Salade, Salade toast chèvre miel</p> <p>Piémontaise </p> <p>Carbonara </p> <p>Filet d'Eglefin sauce poivron</p> <p>Spaghettis Chou romanesco</p> <p>Yaourt nature , Kiwi, Gâteau au yaourt crème anglaise</p>	<p>Salade, Carottes râpées </p> <p>Mozzarella</p> <p>Veau (VAE) sauce forestière</p> <p>Dos de lieu sauce Normande</p> <p>Petits pois , Riz pilaf</p> <p>Ile flottante, Orange, Yaourt </p>
MARDI	<p>Salade, Salade chou rouge et pommes </p> <p>Salade du berger</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p>Cœuf dur sauce ciboulette</p> <p>Riz , Epinards à la crème</p> <p>Tomme Ardéchoise </p> <p>Clémentine , Roulé pépité chocolat</p>	<p>Salade, Salade croutons maïs emmental</p> <p>Taboulé</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Assiette Kebab sauce blanche</p> <p>Potatoes , Carottes endives braisées</p> <p>Marbré chocolat, Yaourt , Clémentine</p>	<p>Salade, Feuilleté fromage</p> <p>Salade surimi ananas</p> <p>Brandade de poisson </p> <p>Jambon braisé sauce cidre</p> <p>Salade verte , Purée </p> <p>Yaourt arôme cerise , Banane, Quatre quarts coulis de fruit rouge</p>
JEUDI	<p>Salade, Velouté de légumes </p> <p>Salade au saumon fumé</p> <p>Porc fermier (PAE) sauce automnale</p> <p>Filet de truite sauce oseille</p> <p>Carottes flageolets, Coquillettes au gratin</p> <p>Roses des sables, Yaourt , Ananas</p>	<p>Salade, Velouté de légumes verts fromage fondu</p> <p>Salade surimi ananas</p> <p>Dos de colin sauce crème</p> <p>Chipolatas sauce échalotte</p> <p>Boulogour et fondue de poireaux, Chou-fleur au gratin</p> <p>Flan parisien, Banane</p>	<p>Jus de pommes </p> <p>Salade, Terrine de poisson sauce béarnaise, Cocktail d'avocat</p> <p>Parmentier de canard </p> <p>Pavé de saumon sauce oseille</p> <p>Salade verte , Galette rösti aux légumes</p> <p>Bûche pralinée</p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	<p>Salade, Rillettes (PAE) </p> <p>Salade niçoise</p> <p>Cuisse de poulet sauce moutarde</p> <p>Fish and chips</p> <p>Haricots verts , Crozets </p> <p>Comté </p> <p>Pomme , Biscuit roulé à la confiture de fraise</p>	<p>Salade, Salade Tex Mex végétarienne</p> <p>Cœuf mimosa</p> <p>Bouchée à la Reine végétale</p> <p>Boulettes végétales sauce kefta</p> <p>Salade verte , Macaronis </p> <p>Tomme de pays </p> <p>Poire , Meringue</p>	<p>Salade, Piémontaise végétarienne </p> <p>Salade de tomate Fêta</p> <p>Tarte fine végétarienne</p> <p>Merguez végété sauce tomate</p> <p>Salade verte , Semoule </p> <p>Compote de pomme , Yaourt , Gâteau perle de chocolat</p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.