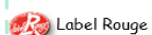
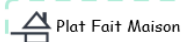




SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Mais au thon		Œuf dur mayonnaise 	
Cordon bleu	Moules marinières		Parmentier végétarien (pc) 	Filet de poulet pané
Pommes vapeurs	Frites			Haricots verts  
Compote de pommes-poires	Fruit de saison 		Petit suisse sucré 	Yaourt aromatisé
				Mousse au chocolat



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

INFORMATIONS:

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

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 46 - DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet rôti Coquillettes Brebicrème Fruit de saison  S/V: Falafel à la tomate			Concombre bulgare   Chili végétarien (PC)   Eclair au chocolat 	Salami* Poisson meunière  Haricots beurre Buchette S/P : Roulade de volaille aux olives



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

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage		Tomate farcie veggie	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes	Semoule		Riz	Haricots verts
Croc'lait				Emmental
	Fruit de saison		Brownies	Banane
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson				



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

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de veau façon blanquette Petits pois-carottes Saint-Nectaire Fruit de saison S/V: Boulettes de sarrasin	Quiche* Colin poêlé au beurre Epinards à la crème Liégeois au chocolat S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille		Salade verte Lasagnes végétariennes (PC) Edam	Saucisson à l'ail* Sauté de dinde à l'estragon Tortis Ananas au sirop S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / 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

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue		Poisson pané	Escalope viennoise
Omelette basquaise	Paëlla (PC)		Röstis aux légumes	Petits pois à l'anglaise
Haricots verts persillés				
Petits suisses aux fruits	Petit moulé		Brie	Kiri
			Banane	Compote de pommes
	S/V: Boulettes de sarrasin		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

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc

MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Raviolini tomates mozzarella (PC) Fromage blanc sucré Cookie  	Œuf dur mayonnaise Grignotine de porc*  Beignets de chou-fleur Fruit de saison  S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella		Filet de merlu à la tomate  Gratin Dauphinois Vache qui rit Ile flottante	Bœuf bourguignon (PC)   Carottes Emmental Crème dessert chocolat S/V: Pané fromager

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V**: Sans Viande **S/P**: Sans Porc **VG** : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec* Poisson pané  Purée Fruit de saison S/P : Roulade de volaille	Tarte au fromage Boulettes végétales  Haricots blancs à la tomate Banane 			Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts  Crème dessert chocolat



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

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc