



Menus du mois de novembre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 03-nov	MARDI 04-nov	MERCREDI 05-nov	JEUDI 06-nov	VENDREDI 07-nov	SAMEDI 08-nov	DIMANCHE 09-nov
MENU DU MIDI	ŒUF MAYONNAISE	ACCRA SAUCE ROUGAIL	SALADE DE BETTERAVE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	CÉLERI RÉMOULADE	PIZZA AUX FROMAGES
	CRÊPE CHAMPIGNONS ET FROMAGE	PAVÉ DE SAUMON SAUCE CITRON	BOUDIN AUX POMMES	SAUTÉ DE BŒUF AU BASILIC	CHOUCROUTE DE LA MER	SAUCISSES DE VOLAILLE	SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS
	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	RIZ	PURÉE	POLENTA		LENTILLES sans lard	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	PÂTISSERIE	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE
	BEIGNET AUX POMMES	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	MOSAIQUE DE FRUIT	PÂTISSERIE
MENU DU SOIR	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	COQUILLETES À LA BOLOGNAISE	TERRINE DE POISSON - CAROTTES CUITES EN SALADE	TARTE AUX POIREAUX- SALADE VERTE	FLAN PROVENÇAL	CROISSANT AU JAMBON	JEUNES CAROTTES A LA CRÈME	HACHIS PARMENTIER
	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	BLETTES PERSILLÉES	NUGGETS FROMAGES	YAOURT NATURE
	FRUIT	FRUIT	MOSAIQUE DE FRUIT	COMPOTE	FROMAGE	FRUIT	FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes.

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.



Menus du mois de novembre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 10-nov	MARDI 11-nov	MERCREDI 12-nov	JEUDI 13-nov	VENDREDI 14-nov	SAMEDI 15-nov	DIMANCHE 16-nov
MENU DU MIDI	SALADE DE PALMIERS	TARTE AU FROMAGE	SALADE DE CONCOMBRE A LA GRECQUE	SALADE DE POIS CHICHE	SALADE DE POMME DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE	SALADE DE PÂTES/MOZZARELLA	SALADE VERTE
	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	POISSON AUX AMANDES	SAUTÉ DE DINDE AUX HERBES	ENDIVES AU JAMBON	COLIN À LA DIEPPOISE	CHOUX FARCIS EN SAUCE TOMATE	TARTIFLETTE
	PÂTES	ÉPINARDS A LA CREME	PETITS POIS AUX LARDONS		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		
	FROMAGE	BISCUIT	FROMAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	LAITAGE	PALET BRETON
	COMPOTE	PECHE AU SIROP	COMPOTE	FRUIT	MOSAIQUE DE FRUIT	FRUIT	ILE FLOTTANTE
MENU DU SOIR	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	CHOUX FLEURS A LA POLONAISE	PENNE AUX LÉGUMES	QUENELLES EN SAUCE TOMATE	TARTE POIREAUX	HACHIS PARMENTIER	OMELETTE AUX OIGNONS	COURGETTES A LA BOLOGNAISE
	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE	SALADE DE BETTERAVE	SALADE VERTE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	COMPOTE	MOSAIQUE DE FRUIT	FRUIT	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	COMPOTE	MOSAIQUE DE FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes.

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.



Menus du mois de novembre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 17-nov	MARDI 18-nov	MERCREDI 19-nov	JEUDI 20-nov	VENDREDI 21-nov	SAMEDI 22-nov	DIMANCHE 23-nov
MENU DU MIDI	ŒUF MAYONNAISE	AVOCAT VINAIGRETTE	LENTILLES EN SALADE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	FEUILLETE AU CHÈVRE	SALADE VERTE- ROQUETTE	SALADE DE BROCOLIS
	TAJINE DE LEGUMES	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE AUX CREVETTES	SAUCISSE DE TOULOUSE	ESCALOPE MILANAISE	COLIN AU FOUR	LASAGNES A LA BOLOGNAISE	BOUCHÉES À LA REINE (volaille)
	SEMOULE	PÂTES	PURÉE DE POTIRON	SALSIFIS BEURRE PERSILLÉS	FENOUIL BRAISÉ		RIZ Bio
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	FRUIT	COUPELLE DE FRUITS	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	PÂTISSERIE
MENU DU SOIR	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE		POTAGE
	FEUILLETÉ SAUMON OSEILLE	JAMBON	GRATIN DE POISSON	TOMATE FARCIE	NUGGETS FROMAGERS	MINISTRONE Végé	POLENTA À LA RATATOUILLE
	SALADE	CORDIALE AUX POMMES DE TERRE	LAITAGE	PÂTES	ÉPINARDS A LA CRÈME	FROMAGE	Emmental râpé
	SALADE D'AGRUMES	COMPOTE	FRUIT	FROMAGE BLANC CREME DE MARRON	ILE FLOTTANTE	FRUIT	FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes.

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.



Menus du mois de novembre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 24-nov	MARDI 25-nov	MERCREDI 26-nov	JEUDI 27-nov	VENDREDI 28-nov	SAMEDI 29-nov	DIMANCHE 30-nov
MENU DU MIDI	BOUILLON	SALADE COLESLOW	SALADE HARICOT ROUGE/TOMATE ECHALOTES	POIREAUX EN VINAIGRETTE	BETTERAVE	TABOULÉ	SALADE D'AUTOMNE AUX POMMES DE TERRE
	POT AU FEU	CURRY DE LA MER	PAUPIETTE DE LAPIN	SPAGHETTI À LA CARBONARA	AIOLI	CORDON BLEU	BOULETTES DE BŒUF SAUCE ÉCHALOTES
		RIZ	GRATINS DAUPHINOIS INDIVIDUELS			PUREE DE LÉGUMES	MÉLANGE HARICOTS BEURRE/FLAGEOLETS
	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	BISCUIT	FROMAGE
	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	PÂTISSERIE
MENU DU SOIR	POTAGE	POTAGE	POTAGE		POTAGE	POTAGE	POTAGE
	CROQUE MONSIEUR	FLAN DE LÉGUMES AUX POMMES DE TERRE	TIÀLE DE SETE	SOUPE DE POISSON COMPLÈTE	SALADE PIÉMONTAISE	ŒUFS A LA FLORENTINE	QUICHE TOMATE-CHÈVRE
	SALADE	LAITAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS	YAOURT AROMATISÉ	CARRÉ FRAIS	LAITAGE	SALADE DE CAROTTES CUITES
	COMPOTE	COMPOTE	FRUIT	COMPOTE	FRUIT		FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes.

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.