

Semaine du 24 novembre au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• Salade de betteraves vinaigrette ●● • Spaghetti bio sauce bolognaise ●● - OU • Spaghetti bio bolognaise végétale ● • Fromage • Fruit bio ●●	• Velouté de lentilles corail, patates douces, carottes et curry • Acras de poisson • Carottes braisées ● • Fromage • Fruit	• Salade de pommes de terre tiède ● • Escalope de volaille viennoise ● - OU • Nuggets de blé • Petits pois • Fromage • Fruit ●	Menu végétarien • Oeuf à la coque et ses mouillettes • Gratin de pommes de terre à l'ancienne ● • Salade verte • Tarte croisillons aux abricots	• Salade de chou blanc bio ●● • Paëlla de poisson • Fromage bio ● • Compote pommes fraises

Légende :



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 01 décembre au 05 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien • Carottes râpées ● • Émincé de poulet au jus et à la crème ● - OU • Émincé végétal au jus et à la crème • Haricots verts • Semoule au lait bio artisanale ●●	• Potage de poireaux et pommes de terre fraîches ● • Quiche aux légumes et fromage persillé • Salade verte ● • Fruit	• Friand au fromage • Cordon bleu de dinde ● - OU • Crousti fromage • Chou romanesco • Yaourt flan vanille caramel	• Céleri rémoulade • Rôti de porc bio ●● - OU • Lentilles bio aux protéines de féveroles ● • Lentilles bio ● • Yaourt nature sucré	• Pâté de campagne bio, cornichons ●● - OU • Surimi • Filet de poisson et son crumble • Purée de potimarron bio ●● • Fromage • Fruit

Légende :



Produit bio



V.D.F



Local



Origine U.E



Label rouge



H.V.E



STG



RUP



IGP



Fermier



AOP / AOC



Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 08 décembre au 12 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien • Gratin de poisson de l'UPC • Nuggets à l'emmental • Petits pois • Fruit	• Salade de crudités • Cassoulet végétal • Petit suisse • Biscuit artisanal bio	• Salade russe • Rôti de porc au romarin • Galette de blé • Pâtes aux légumes • Fruit • Gâteau sec	• Potage aux potirons • Bœuf bourguignon sauce provençale • Sauté végétarien sauce provençale • Pommes de terre fraîches et carottes braisées • Fromage bio • Fruit	• Chou rouge émincé à la vinaigrette miel et balsamique • Gratin de hoki aux champignons sauce mornay • Pâtes fraîches artisanales bio • Fromage • Pêches au sirop

Légende :

				
Produit bio	Local	Label rouge	STG	AOP / AOC
				
V.D.F.	Origine U.E.	H.V.E.	RUP	Écolabel pêche durable
				
			IGP	

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 15 décembre au 19 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien • Rillettes de poisson au fromage frais • Saucisses de volaille knock - OU • Saucisses knack végétale • Lentilles bio • Fruit bio	Menu végétarien • Betteraves vinaigrette • Omelette • Pommes de terre sautées / salade verte • Fromage • Fruit	• Salade louisiane • Lapin en gibelotte • Flageolets • Yaourt aromatisé • Gâteau sec	Menu festif	• Salade coleslaw • Dos de merlu sauce normande • Riz bio aux petits légumes • Crème caramel au beurre salé d'Isigny • Gâteau sec bio

Légende :

				
Produit bio	Label rouge	STG	IGP	AOP / AOC
				
Local	H.V.E	RUP	Fermier	Écolabel pêche durable
				
V.D.F	Origine U.E			

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 22 décembre au 26 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• Choux-fleurs vinaigrette • Sauté de boeuf bio sauce moutarde    - OU - Galette végétale • Pâtes bio artisanales   • Fromage • Fruit bio 	Menu végétarien • Friand au fromage • Curry de lentilles, pois chiches, patates douces bio   • Riz basmati • Fruit	• Céleri rémoulade • Rôti de veau   - OU - Omelette • Haricots verts • Fromage • Tarte aux pommes	Férié	• Soupe de chataignes crécy (carottes) • Dos de merlu sauce colombo • Panaché de céréales et de légumes secs • Fromage  • Fruit bio  

Légende :

								
								
	V.D.F		Origine U.E		H.V.E	RUP	Fermier	Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 29 décembre au 02 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
- Crêpe au fromage - Poulet rôti fermier - OU - Mijoté de lentilles et pois chiches - Méli mélo de légumes d'hiver (carottes, céleri, pommes de terre) - Fruit bio	Menu végétarien - Oeufs bio sauce cocktail sur lit de salade verte - Couscous de légumes végétarien - Semoule - Fromage - Fruit	- Salade de betteraves - Dés de colin à la béarnaise - Pâtes penne - Fromage - Fruit	Férié	- Salade verte emmental - Dos de cabillaud et son beurre persillé - Pommes de terre fraîches à la crème d'échalotes - Pêches au sirop

Légende :

				
Produit bio	Label rouge	STG	IGP	AOP / AOC
				
V.D.F	H.V.E	RUP	Fermier	Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 05 janvier 2026 au 09 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• Salade de betteraves vinaigrette ●● • Spaghetti bio sauce bolognaise ●● OU Spaghetti bio bolognaise végétale ● • Fromage • Fruit bio ●●	• Velouté de lentilles corail, patates douces, carottes et curry • Acras de poisson • Carottes braisées ● • Fromage • Fruit	• Salade de pommes de terre tiède ● • Escalope de volaille viennoise ● OU Nuggets de blé • Petits pois • Fromage • Fruit ●	Menu végétarien • Oeuf à la coque et ses mouillettes • Gratin de pommes de terre à l'ancienne ● • Salade verte • Tarte croisillons aux abricots	• Salade de chou blanc bio ●● • Paëlla de poisson • Fromage bio ● • Compote pommes fraises

Légende :



Produit bio



V.D.F



Local



Origine U.E



Label rouge



H.V.E



TS



RUP



|G|



Fermier



AOP / AOC



Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 12 janvier 2026 au 16 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
- Carottes râpées - Émincé de poulet au jus et à la crème - OU - Émincé végétal au jus et à la crème - Haricots verts - Semoule au lait bio artisanale	Menu végétarien - Potage de poireaux et pommes de terre fraîches - Quiche aux légumes et fromage persillé - Salade verte - Fruit	- Friand au fromage - Cordon bleu de dinde - OU - Crousti fromage - Chou romanesco - Yaourt flan vanille caramel	- Céleri rémoulade - Rôti de porc bio - OU - Lentilles bio aux protéines de féveroles - Lentilles bio - Yaourt nature sucré	- Pâté de campagne bio, cornichons - OU - Surimi - Filet de poisson et son crumble - Purée de potimarron bio - Fromage - Fruit



Produit bio



Local



Origine U.E



Produit bio



V.D.F



Label rouge



Origine U.E



STG



IGP



AOP / AOC



RUP



Fermier



Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 19 janvier 2026 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien • Gratin de poisson de l'UPC • Nuggets à l'emmental • Petits pois • Fruit	• Salade de crudités • Cassoulet végétal • Petit suisse • Biscuit artisanal bio	• Salade russe • Rôti de porc au romarin •   OU <i>Galette de blé</i> • Pâtes aux légumes • Fruit • Gâteau sec	• Potage aux potirons • Bœuf bourguignon à la provençale •   OU <i>Sauté végétarien à la provençale</i> • Pommes de terre fraîches et carottes braisées • Fromage bio • Fruit	• Chou rouge émincé à la vinaigrette miel et balsamique • Gratin de hoki aux champignons sauce mornay • Pâtes fraîches artisanales bio • Fromage • Pêches au sirop

Légende :



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 26 janvier 2026 au 30 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
- Rillettes de poisson au fromage frais - Saucisses de volaille knack  OU - Saucisses knack végétale - Lentilles bio  - Fruit bio 	Menu végétarien - Betteraves vinaigrette - Omelette - Pommes de terre sautées / salade verte  - Fromage - Fruit	- Salade louisiane - Lapin en gibelotte  - Flageolets - Yaourt aromatisé - Gâteau sec	- Salade d'endives sauce à l'orange et miel - Wok de porc bio au caramel   au - OU - Boulettes végétales thai - Beignets de salsifis - Fromage  - Brownies de l'UPC	- Salade coleslaw - Dos de merlu sauce normande - Riz bio aux petits légumes  - Crème caramel au beurre salé d'Isigny   - Gâteau sec bio 

Légende :



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)