Menus de la
Semaine du 2 au 6 Novembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Chou bicolore Vinaigrette à l'huile de Colza de		Salade Iceberg	Soupe de citrouille du Jardin de l'espoir
Filet de colin sauce curry	Rôti de bœuf		Lasagnes aux légumes	Sauté de poulet sauce basquaise
Chou-Fleur Pommes de terre béchamel	Lentilles			Riz
			Edam	Camembert
Fruit	Yaourt nature de Stéphanie		Mousse au chocolat	Fruit



Viande Française

Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée

Issu de l'agriculture biologique

Local

Plat végétarien

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 09 au 13 Novembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Recette découverte			
Salade composée	Betteraves Crumble de noix, vinaigrette à la framboise et émulsion de chèvre		Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Tomates vinaigrette à l'huile de colza de Lucie
Dauphinois de saumon	Couscous aux cinq légumes		Canard façon bolognaise	Saucisse de porc
Et brocolis	Semoule		Coquillettes semi complètes	Flageolets
Fromage frais Saint Môret	Fromage blanc de Stéphanie			
Fruit	Fruit		Gâteau au yaourt	Crème caramel beurre salé de la ferme de la Trebisière



Viande Française
Label Rouge
Appellation d'Origine Protégée
Issu de l'agriculture biologique
Local
Plat végétarien

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 16 au 20 Novembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Concombres sauce yaourt		Soupe de légumes	Rillettes et cornichons
Omelette	Sauté de bœuf		Crozets au fromage, lardons et jambon	Marmite de poisson blanc
Petits pois	Carottes persillées		Salade verte	Purée à la patate douce
Plateau de fromages d'Auvergne Pain de campagne				Coulommier
Riz au lait	Beignet à la framboise		Yaourt aromatisé à la noix de coco	Fruit



Viande Française

Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée

Issu de l'agriculture biologique

Local

Plat végétarien

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 23 au 27 Novembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
Pomelos	Velouté au potiron et cantal râpé		Salade coleslaw	Salade iceberg
Chili végétal aux haricots rouges et maïs	Filet de colin		Cuisse de poulet Sauté de poulet (maternelle)	Hachis de bœuf aux
Riz créole	Ratatouille et blé		Printanière de légumes	Pommes de terre
Fromage fondu Vache qui rit			Gouda	
Compote de pomme	Fruit		Fruit	Fromage blanc de Stéphanie Et céréales



Viande Française

Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée

Issu de l'agriculture biologique

Local

Plat végétarien

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 30 Novembre au 4 Décembre 2026

Éveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
Galantine de volaille	Céleri rémoulade		Potage Dubarry et Fromage râpé	Salade de riz, tomates, mozarella
Blanquette de dinde	Couscous boulettes au mouton et bœuf		Pavé de merlu sauce crème	Galette au fromage
Carottes	Semoule		Boulgour	Salade verte
Tomme de pays				
Fruit	Yaourt aromatisé à la myrtille de la ferme de Landegas		Fruit	Cake au citron et crème anglaise



Viande Française

Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée

Issu de l'agriculture biologique

Local

Plat végétarien

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 7 au 11 Décembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien	
Œuf dur Mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette passion		Radis beurre	Potage aux légumes
Rôti de porc Sauce moutarde			Pennes semi-complètes	Sauté de bœuf poivrade
Lentilles	Parmentier De poisson blanc		Sauce aux fromages	Haricots verts à l'ail
Emmental	Brie			
Fruit	Crêpe		Compote de pommes Biscuit	Semoule au lait



Viande Française

Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée

Issu de l'agriculture biologique

Local

Plat végétarien

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 14 au 18 Décembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien		*Repas de Fête*	
Macédoine de légumes	Betteraves vinaigrette		Sirop de grenadine	Salade coleslaw
Filet de colin d'Alaska au basilic	Fondant au fromage de brebis		Salade de risettis aux écrevisses Emincé de chapon Sauce au pain d'épices	Sauté de porc sauce tomate
Epinards et pommes de terre béchamel	Salade verte		Purée de butternut	Haricots blancs
Camembert			Fromage à pâte pressée mini-Babybel	
			Gâteau façon financier aux épices de Noël Friandise Clémentine	Flan vanille nappé caramel
Fruit	Fruit			



Viande Française

Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée

Issu de l'agriculture biologique

Local

Plat végétarien

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE