

Semaine du 3 au 7 Novembre 2025

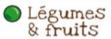


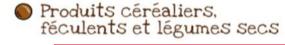


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrettes	Tarte Régal du potager		Taboulé	Salade iceberg
Plat Principal	Risotto chèvre mozzarella	Filet de poulet sauce moutarde		Filet de colin à l'orange	Gratin de coquillette au jambon*
Accompagnement	***	Carottes vichy		Haricots beurre persillés	***
Produit laitier	Yaourt sucré BIO 🥃	Mimolette		Petit moulé nature	Pont l'évêque à la coupe
Dessert	Pomme BIO 🙍	Twibio chocolat		Banane BIO 🙍	Flan nappé caramel BIO
Sans viande		Colin sauce moutarde			Nuggets de blé + coquillette

Les familles d'aliments









Origine France

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fruits et Légumes de saison

Haute valeur environnementale

Pêche responsable

Agriculture biologique

Présence de porc *

Œuf de France

Label Rouge

Produit Local

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Tarte Régal du potager : Appareil à tarte / Patate douce / Topinambour / Panais / Navets / Comté AOP / Mozzarella / Echalotes / Emmental

Sauce moutarde : Moutarde / Oignon / Roux / Jus / Crème légère / Vin blanc Sauce à l'orange : Roux / Crème / Vin blanc / Sucre / Fumet / Oignon / Jus d orange / Vinaigre Gratin de coquillette au jambon : Jambon cuit / Coquillettes / Emmental rapé / Creme légère / Lait / Béchamel



Semaine du 10 au 14 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand au fromage			Salade de pates a la sicilienne	Coleslaw
Plat Principal	Emincé de volaille BIO sauce Tex mex			Omelette BIO	Blanquette de veau
Accompagnement	Brocolis persillés	Jour Férié		Epinards à la béchamel	Riz BIO
Produit laitier	Tartare ail et fines herbes			Emmental	Cantal 🧐
Dessert	Mousse au chocolat			Gélifié vanille	Muffin aux pépites de chocolat
Sans viande	Pané fromager				Blanquette de poisson







 Produits céréaliers, féculents et légumes secs



Origine France

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fruits et Légumes de saison

Haute valeur environnementale

Pêche responsable

Agriculture biologique

Présence de porc *

Œuf de France

Label Rouge

Produit Local

참 Viande bovine Française

🚵 Viande porcine Française

拴 Volaille Française

Sauce Tex Mex: Concentré de tomates / Ketchup / Roux / Jus / Oignon Sucre / Paprika
Salade de pates à la sicilienne: Torsades / Mozzarella / Olive / Tomate cube / Mayonnaise /
Ketchup

Blanquette de veau : Sauté de veau / Roux / Champignon / Crème légère /Carotte / Oignon / Jus / Vin blanc



Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis croque sel	Persillade de pomme de terre		Duo chou rouge et pomme Cripps	Pâté de campagne*
Plat Principal	Palet végétarien	Haut de cuisse de poulet au jus		Tartiflette*	Poisson pané 🚵
Accompagnement	Haricots plats	Courgette persillées		***	Ratatouille
Produit laitier	Livarot à la coupe 💩	Fromage blanc BIO		Petit suisse aux fruits BIO	Chanteneige
Dessert	Compote de pommes	Spéculos		Clémentine BIO	Tarte flan
Sans viande		Colin au court bouillon		Tartiflette végétarienne	Surimi

Viandes, poissons Légumes

1 Origine France

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

Présence de porc *

★ Œuf de France

Label Rouge

Les familles d'aliments

Produit Local

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Persillade de pomme de terre : Pomme de terre cube / Persil / Echalote / Sauce salade

& fruits



Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

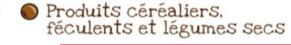


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette*	Betterave bio Vinaigrette		Crêpes emmental	Mélange nordique
Plat Principal	Paella au poulet au riz bio	Saucisse*		Filet de hoki sauce citron	Tarte Butternut Comté
Accompagnement	***	Lentilles 🐵		Carottes persillées 🕡	Haricots vert persillés BIO
Produit laitier	Yaourt fraise BIO	Saint nectaire		Chanteneige BIO 🙋	Coulommiers a la coupe
Dessert	Donut's	Poire BIO		Clémentine BIO	Maestro vanille
Sans viande	Œuf dur Paella végétarienne	Veggy tomate			

Les familles d'aliments









Origine France

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fruits et Légumes de saison

Haute valeur environnementale

Pêche responsable

Agriculture biologique

Présence de porc *

Œuf de France

Label Rouge

Produit Local

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Sauce citron: Roux / Crème liquide / Vin blanc/ Jus de citron / Oignon **Mélange nordique :** Iceberg / Carotte rapée / Chou blanc / Radis Tarte Butternut Comté: Appareil à tarte / Butternut / Carotte / Comté AOP



Semaine du 1 er au 5 Décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Taboulé		Radis croque sel	Salade de blé provençale
Plat Principal	Steak haché BIO au jus	Roulé au fromage		Lasagne Saumon	Colin sauce Oseille 📤
Accompagnement	Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes		***	Chou fleur persillés 🚺
Produit laitier	Tartare nature	Pointe de brie a la coupe		Petit suisse fruit Bio	Cantal 💩
Dessert	Banane BIO 💩	Compote Pomme poire		Tarte normande	Mousse au chocolat
Sans viande	Escalope végétale				







Produits céréaliers, féculents et légumes secs



(1) Origine France

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fruits et Légumes de saison

Haute valeur environnementale

Pêche responsable

Agriculture biologique

Présence de porc *

Œuf de France

Label Rouge

Produit Local

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Sauce tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail

Salade de blé provençale : Blé / Poivron / Tomate cube / Herbe de Provence / Sauce

salade

Sauce oseille: Roux / Oseille / Oignon / Echalion / Fumet de poisson / Vin blanc / Crème légère



Semaine du 8 au 12 Décembre 2025 MENUS DES ENFANTS DE MENVILLE



produits



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrettes	Œuf mayonnaise		Mortadelle*	Concombre Tzatzíki
Plat Principal	Axoa de bœuf BIO	Nuggets de poulet		Fish and chips 👶	Couscous végétarien
Accompagnement	Fusilli BIO	Brocolis persillés BIO		***	Semoule BIO
Produit laitier	Yaourt citron	Petit moulé ail et fines herbes		Saint Nectaire	Camembert
Dessert	Cookie 3 chocolats Bio	Poire		Moelleux chocolat	Orange
Sans viande	Axoa de poisson	Galette végétarienne		Surimi	

Viandes, poissons Légumes



Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fruits et Légumes de saison

Haute valeur environnementale

Pêche responsable

Agriculture biologique

Présence de porc *

Œuf de France

Label Rouge

Les familles d'aliments

Produit Local

🖄 Viande bovine Française

🚵 Viande porcine Française

Volaille Française

& fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs



Semaine du 15 au 19 Décembre 2025





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Salade saveur d automne	Rosette*		Salade verte BIO		
Plat Principal	Escalope viennoise	Colin sauce cari		Tortilla	Magie enisace	
Accompagnement	Courgettes a l'espagnole	Coquillettes 🎯		Haricots beurres persillés		
Produit laitier	Fromage blanc nature bio + sucre	Livarot a la coupe		Yaourt Vanille Bio	18 25	
Dessert	Pomme bio	Crème chocolat		Pain d'épices		
Sans viande	Omelette	Œuf dur				

Les familles d'aliments





Produits céréaliers, féculents et légumes secs



Origine France

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fruits et Légumes de saison

Haute valeur environnementale

Pêche responsable

Agriculture biologique

Présence de porc *

Œuf de France

Label Rouge

Produit Local

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Salade saveur d'automne :Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs Sauce cari: Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson / Ail / Curcuma / Vin blanc