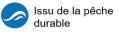
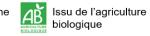
Menus de la Semaine du 03 au 07 Novembre 2025



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Repas végétarien pour tous | |
| Salade de lentilles | Emincé d'endives vinaigrette à l'huile de noix | Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde | Soupe au potiron | Carottes râpées ivinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne |
| Plat classique Steak haché de bœuf sauce tomate Haricots verts persillés Plat végétarien protéiné Omelette à la sauce tomate | Plat classique Merlu sauce bretonne Pommes de terre lamelles sautées Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, choufleur et lentilles | Plat classique Sauté de dinde sauce curry Riz AB Plat végétarien protéiné Riz sauce curry pois chiche et épinards AB | Plat végétarien protéiné Pâtes Rigol'Othes sauce butternut cheddar et crumble cheddar | Plat classique Rôti de porc sauce aigre douce Brocolis frais persillés Plat végétarien protéiné Blé sauce pesto brocolis et haricots blancs |
| Haricots verts persillés Yaourt nature et sucre Fruit de saison | Saint Nectaire Compote de pommes allégée en sucre et galettes pur beurre | Coulommiers Dessert lacté gélifié saveur chocolat | Fromage fondu Vache qui rit Assiette de fruits d'hiver | Fromage blanc et sucre Cake aux poires (œuf 🎉, farine |
| | | | | |











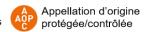


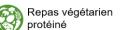












Menus de la Semaine du 10 au 14 Novembre 2025



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| | Férié | | | |
| Céleri râpé rémoulade (mayonnaise) | | Houmous de pois chiches pain de mie | Champignons ciboulette vinaigrette à la moutarde | Salade verte et croûtons vinaigrette balsamique |
| Plat classique Hoki sauce citron | | Plat classique Emincé de porc 🎊 🍧 au jus | Plat classique Cordon bleu de volaille | Plat classique Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne |
| Riz AB | | Chou-fleur à la sauce béchamel | Torsades à la sauce tomate et emmental râpé | Ratatouille |
| Plat végétarien protéiné Riz sauce crème de courgettes aux petits pois | | Plat végétarien protéiné Boulgour korma végétarien chou- fleur et cranberry (carottes, curry, pommes de terre) | Plat végétarien protéiné Nuggets de blé Torsades à la sauce tomate et emmental râpé | Plat végétarien protéiné Orge perlé sauce légumes du sud et fromage de brebis |
| Cantal App | | Edam | Yaourt nature et sucre | Brie |
| Crème dessert saveur vanille | | Fruit de saison Ağ | Fruit de saison | Smoothie poire pomme ananas |
| | | | | |











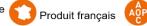


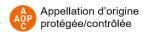










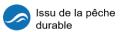


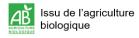
Menus de la Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Repas végétarien pour tous | | | | |
| Salade façon piémontaise aux oeufs | Emincé de chou chinois vinaigrette à la moutarde | Soupe de courgettes au fromage fondu La vache qui rit | Rosette et cornichon Œuf dur mayonnaise | Crudité locale 🥏 |
| Plat végétarien protéiné | Plat classique | Plat classique | Plat classique | Plat classique |
| Raviolis aux légumes | Haché de veau au jus | Sauté de porc 😭 sauce aux olives | Wings de poulet mexicain 🔾 | Colin d'Alaska 🧽 pané au riz soufflé et citron |
| Emmental râpé | Purée de potiron | Jardinière de légumes | Carottes persillées | Penne rigate |
| | Plat végétarien protéiné Fondant au potiron épicé et pommes de terre | Plat végétarien protéiné Orge perlé sauce légumes, pois cassés | Plat végétarien protéiné Blé sauce haricot rouge, carotte, fève et billes mozzarella | Plat végétarien protéiné Pâtes Rigol'Othes sauce tomate et lentilles façon bolognaise |
| Fromage blanc nature et sucre | Camembert | Carré | Gouda | Langres 🏟 |
| Fruit de saison | Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel | Beignet à la pomme 🛞 | Fruit de saison Ağ | Cake nature (œuf 🗥 farine |
| | | | | |























Menus de la Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

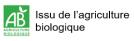


| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Repas végétarien pour tous | | | | |
| Carottes râpées AB vinaigrette d'agrumes | Emincé de choux bicolore vinaigrette au fromage blanc | Céleri râpé rémoulade (mayonnaise) | Tomates concassées, maïs chips tortilla | Tartine au potiron, fromage frais et ciboulette pain de mie |
| Plat végétarien protéiné Couscous végétarien (semoule) | Plat classique Hachis parmentier de bœuf | Plat classique Dés de saumon sauce crème herbes | Plat classique Saucisses chipolatas sauce tomate | Plat classique Sauté de bœuf sauce poivrade |
| THE STANFORM | | Fondue de poireaux | Haricots beurre persillés | Petits pois mijotés |
| | Plat végétarien protéiné Parmentier aux lentilles vertes et purée de pommes de terre | Plat végétarien protéiné Tarte aux poireaux | Plat végétarien protéiné Omelette AB sauce tomate | Plat végétarien protéiné Curry de pommes de terre et petits pois |
| | | Salade verte vinaigrette à la moutarde | Haricots beurre persillés | |
| Saint Paulin | Yaourt nature et sucre de canne | Montcadi croûte noire | Fromage blanc nature et sucre | Pont l'Evêque |
| Crème dessert saveur chocolat | Fruit de saison Ağ | Riz au lait | Fruit de saison | Purée de pommes et sablés |
| | | | | |







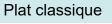




protéiné

Repas végétarien



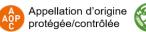










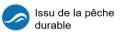


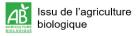
Menus de la Semaine du 01 au 05 Décembre 2025



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Repas végétarien pour tous | | | | |
| Salade de betteraves vinaigrette framboise | Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde | Œuf dur mayonnaise 🅰 | Soupe aux carottes | Pomelos et sucre de canne |
| Plat végétarien protéiné Crozets sauce fromage tartiflette, emmental et oignons frits | Plat classique Sauté de porc | Plat classique Rôti de bœuf sauce forestière | Plat classique Nuggets de poulet et ketchup | Plat classique Dés de colin d'Alaska sauce au cerfeuil |
| | Cordiale de légumes | Riz | Ecrasé de pommes de terre | Epinards branches à la crème |
| | Plat végétarien protéiné | Plat végétarien protéiné | Plat végétarien protéiné | Plat végétarien protéiné |
| | Quiche aux pommes de terre oignons et chèvre | Riz, dahl de lentilles beluga 🥰 | Beignet stick mozzarella et ketchup | Blé sauce pois chiche épinard tandoori |
| | Cordiale de légumes | | Ecrasé de pommes de terre | |
| Brie 🕰 🧽 | Cantal 🔅 | Tomme grise | Yaourt nature et sucre | Mimolette |
| Fruit de saison | Riz au lait | Fruit de saison | Fruit de saison AB | Cake au chocolat (œuf A farine |
| | | | | |









protéiné

Repas végétarien







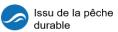


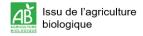
Menus de la Semaine du 08 au 12 Décembre 2025



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | Menu local Aubois |
| Salade marocaine (tomate, pois chiche, olive, cumin) vinaigrette à la moutarde | Céleri râpé vinaigrette au basilic | Endives émincées vinaigrette à l'huile de noix | Rillettes de thon Tartine maïs carotte Pain de mie | Crudité locale 🔗 |
| Plat classique Boulette de bœuf jus aux oignons Légumes couscous | Plat végétarien protéiné Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale et sauce tomate | Plat classique Poulet rôti sauce paprika persil Semoule | Plat classique Saucisse de volaille type francfort et ketchup Brocolis persillés | Plat classique Emincé de porc sauce cantadou agrume potiron Pommes de terre grenaille |
| Plat végétarien protéiné Farfalles sauce légumes du sud et fromage de brebis | Haricots verts | Plat végétarien protéiné Semoule AB sauce légumes minestrone | Plat végétarien protéiné CEuf dur sauce mornay Brocolis persillés | Plat végétarien protéiné Pomme de terre grenaille, fromage à raclette et béchamel |
| Fromage blanc et sucre | Coulommiers | Emmental | Yaourt nature et sucre | Chaource 🍪 🤝 |
| Fruit de saison | Beignet à la framboise | Yaourt panaché aux fruits | Purée de pommes, carottes, cannelle et petits beurre | Yaourt sur lit de fruits 🔑 |
| | | | | |

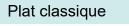






















Menus de la Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Repas de Noël | Repas végétarien pour tous |
| Carottes râpées vinaigrette citron jaune | Emincé de chou chinois vinaigrette à la ciboulette | Soupe carotte, céleri, navet, oignon | Cake aux deux saumons Cake aux éclats de marron | Salade verte vinaigrette à la moutarde |
| Plat classique Emincé de bœuf au jus Poireaux sauce béchamel | Plat classique Jambon blanc Lentillons de Champagne mijotés | Plat classique Dés de colin d'Alaska sauce aux épices douces Gratin de chou-fleur | Plat classique Emincé haut de cuisse dinde sauce végétale aux légumes d'antan Pom'pin | Plat végétarien protéiné Omelette AB sauce basquaise Pâtes Coquill'Othes et emmental râpé |
| Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, poireaux, béchamel et cantal AOP | Plat végétarien protéiné Parmentier aux lentillons de Champagne et purée de pommes de terre | Plat végétarien protéiné Clafoutis chou-fleur, pomme de terre et mozzarella | Plat végétarien protéiné Boulettes orge chèvre miel sauce végétale aux légumes d'antan Pom'pin | |
| Saint Nectaire | Fromage blanc et confiture d'abricots | Camembert | Fromage frais Chanteneige | Yaourt nature AB 🕏 et sucre |
| Semoule au lait | Smoothie pomme mandarine miel | Fruit de saison Ağ | Bûche patissière au chocolat Friandise en chocolat | Clémentine |
| | | | | |





Issu de la pêche durable

