



SEMAINE DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025

LUNDI

Carottes râpées bio*
(Origine locale)

Steak haché bio
(Origine française et locale)

Brocolis*

Emmental

Donuts

MARDI

Soupe de légumes bio*
(Origine locale)

Filet de lieu pesto

Riz Camarguais
(IGP)

Petit-suisse

Orange bio*

JEUDI

Salade d'endives* aux noix

Croziflette végétarienne

Fromage blanc

Compote bio*
(Origine locale)

VENDREDI

(Repas intergénérationnel)

Jambon cru
(Origine Française et locale)
Surimi*

Escalope de volaille au thym
(Origine Française)
Croque fromage

Épinards bio*

Tomme grise

Pomme bio *
(Origine Locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI

Salade de
mâche*

Gratin de poisson

Blé bio

Camembert bio

Pêches au sirop

MARDI

Férialé

JEUDI

Avocat mayonnaise

Sauté de bœuf
Marengo

(Origine française et locale)

Nuggets végétariens

Chou- fleur bio *

Vache qui rit

Moelleux au
chocolat maison et
bio

VENDREDI

Salade de lentilles
bio *

Tortillas bio à la
tomate

Brie

Ananas frais



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI

Salade coleslaw*
bio
(Origine locale)

**Nuggets
végétariens**

Flageolets bio *

Mont Cadi

Cocktail de fruits

MARDI

**Salade de riz
camarguaise**
(IGP)

**Hoki à la crème
de citron bio**

**Gratin de courge
bio ***
(Origine locale)

Yaourt aux fruits

Banane *

JEUDI

Beaujolais nouveau

Salade lyonnaise bio *
(Origine française)
Salade bio lyonnaise sans lardons

Saucisson beaujolais
(Origine française et locale)
Poisson à la bordelaise

**Gratin de pommes de
terre bio ***
(Origine locale)

Cervelle de canut

**Brioche maison aux
pralines**

VENDREDI

(Repas intergénérationnel)

Salade verte* bio
(Origine locale)

Chili con carné
(Origine Française)
Chili sin carné

**Riz au lait
maison et bio**

Compote
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 24 au 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI

Quiche lorraine
(Origine française)
Quiche aux fromages

Sauté de veau
(Origine française et locale)
Pané tomate mozzarella

**Carottes bio au
cumin ***

Kiri

Poire bio*
(Origine locale)

MARDI

Salade de perles

**Œuf mollet bio à
la sauce
béchamel**

Brocolis*

Saint-paulin

Pomme bio
(Origine locale)

JEUDI

Salade verte* bio
(Origine locale)

**Lasagnes de
légumes***

Yaourt nature bio

**Cocktail de fruits
et fruits secs**

VENDREDI

Betteraves

Moules bio

Frites bio*

**Crème au
chocolat**

Clémentines bio *



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison