

Du lundi 03 Novembre au vendredi 07 Novembre 2025

Menu: SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

The first of the state of the s						
L. 03 Novembre	Ma. 04 Novembre	Merc. 05 Novembre	J. 06 Novembre	V. 07 Novembre		
- 10	Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12	10-12	Betteraves râpées crues, feta, miel vinaigrette 7	Salade Indienne au curry et légumineuses 1-12		
Choucroute végétale	Pilon de poulet sauce yassa 10-12	Lamelle de kebab veggie et sauce tomate	Saucisse végétales en sauce 1-3-9-10-12	Merlu blanc rôti au paprika 4		
	Riz pilaf	Purée de courgettes	Pommes de terre vapeur	Duo de carottes à la crème 7-9		
Gouda BIO à la coupe	7	Petit croc lait BIO	7	Yaourt nature BIO + sucre		
Clémentine et mini brownie d'Halloween 1-3-6-7-10	Mousse au chocolat maison et vermicelle	Fruit frais	Fromage blanc à la confiture d'abricots			



Agriculture Biologique



Haute valeur environnementale





Du lundi 10 Novembre au vendredi 14 Novembre 2025

Menu: SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi					
L. 10 Novembre	Ma. 11 Novembre	Merc. 12 Novembre	J. 13 Novembre	V. 14 Novembre	
Coeurs de palmiers et tomates vinaigrette	Piémontaise végé 3-10	Coleslaw 3-10	Macédoine vinaigrette	1-7	
Cassoulet végétal	Escalope viennoise	Poisson sauce forestière 1-3-4-12	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO en sauce 1-9	Filet de colin meunière, *mayonnaise végétale 1-3-4-6-7-10-12	
- 1-2-3-4-6-7-9-14	Ratatouille	Purée de patate douce	Pommes de terre vapeur	Jardinière de légumes	
7	- 7	Tomme grise de Lorraine à la coupe a	7	Mimolette à la coupe 7	
Roulé à la confiture maison	Banane	-	Fruit frais	Salade kiwi et ananas	





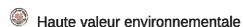




Du lundi 17 Novembre au vendredi 21 Novembre 2025

Menu: SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi					
L. 17 Novembre	Ma. 18 Novembre	Merc. 19 Novembre	J. 20 Novembre	V. 21 Novembre	
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Demi pamplemousse sucré	Salade de lentilles à l'échalote	Fonds d'artichauts et oeuf dur vinaigrette	
Harissa (recette arménienne, blé et poulet)	Couscous pilon de poulet	Pâtes à la bolognaise végétale	Fricadelle de boeuf au jus	Filet de colin sauce colombo	
	- 1		Haricots beurre persillés	Boulgour 1	
- 7	- 7	Et fromage râpé 7	- 7	Saint Paulin à la coupe	
Bavarois framboise maison 1-3-7	Yaourt nature BIO sucré	Liégeois chocolat 7	Fruit frais		







Du lundi 24 Novembre au vendredi 28 Novembre 2025

Menu: SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi						
L. 24 Novembre	Ma. 25 Novembre		Merc. 26 Novembre	J. 27 Novembre	V. 28 Novembre	
Chou fleur vinaigrette	4		Céleri râpé vinaigrette, citron et persil	10-12	Salade de pâtes	
Sauté de dinde sauce curry 1-3-12	Steak haché sauce aux champignons 1-3	W.	Cordon bleu de volaille 1-6-7	Saucisses végétales sauce charcutière	Paupiette de saumon à la provençale 1-2-3-4-6	
Semoule 1	Pâtes		Quinoa aux petits légumes 3-9	Pommes dauphines	Purée de carottes	
7	Camembert à la coupe		Tomme noire à la coupe	Coulommiers à la coupe 7	-	
Panna cotta et coulis de fruits	Fruit frais			Compote locale pomme mirabelle	Cubes de pêches au sirop	









Du lundi 01 Décembre au vendredi 05 Décembre 2025

Menu: SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

L. 01 Décembre	Ma. 02 Décembre	Merc. 03 Décembre	J. 04 Décembre	V. 05 Décembre		
Taboulé maison	Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts vinaigrette 10-12	Salade de PDT au curry 3-10-12	Céleri rémoulade 3-10-12		
Sauté de veau marengo 3-12	Boulettes de pois chiche sauce aux poivrons	Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7	Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière	Filet de colin sauce crème et curry 3-4-12		
Courgettes à l'ail	Semoule 1	7	Petits pois carottes	Pâtes 1		
- 7	-	Et fromage râpé 7	7	Tomme Catalane AOP à la coupe		
Clafoutis maison pomme cannelle	Yaourt brassé BIO aux myrtilles	Salade ananas et mangue	Fruit frais	- 7		
***	***	***	***	Pain d'épices maison 1-3-7		



Haute valeur environnementale 🐪 Volaille française







Du lundi 08 Décembre au vendredi 12 Décembre 2025

Menu: SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

L. 08 Décembre		Ma. 09 Décembre	Merc. 10 Décembre	J. 11 Décembre	V. 12 Décembre	
- 10		Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12	10-12	Betteraves râpées crues, feta, miel vinaigrette 7	Salade Indienne au curry et légumineuses 1-12	
Choucroute végétale		Pilon de poulet sauce yassa 10-12	Lamelle de kebab veggie et sauce tomate	Saucisse végétales en sauce 1-3-9-10-12	Merlu blanc rôti au paprika 4	
		Riz pilaf	Purée de courgettes	Pommes de terre vapeur	Duo de carottes à la crème	
Gouda BIO à la coupe 7	4B	7	Petit croc lait BIO	7	Yaourt nature BIO + sucre	
Compote pomme locale et petit beurre 1-3-7		Mousse au chocolat maison et vermicelle 7	Fruit frais	Fromage blanc à la confiture d'abricots		





Agriculture Biologique

Haute valeur environnementale

Produit local



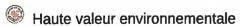




Du lundi 15 Décembre au vendredi 19 Décembre 2025

Menu: SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

Mildle Committee of the					
L. 15 Décembre	Ma. 16 Décembre	Merc. 17 Décembre	J. 18 Décembre	V. 19 Décembre	
Coeurs de palmiers et tomates vinaigrette	Piémontaise végé 3-10	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine vinaigrette 10-12	Mousse de canard, toast 1-3-6-7-11	
Cassoulet végétal	Escalope viennoise	Poisson sauce forestière 1-3-4-12	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO en sauce 1-9	Aiguillettes de poulet sauce forestière	
1-2-3-4-6-7-9-14	Ratatouille g	Purée de patate douce	Pommes de terre vapeur	Pâtes de Noël	
7	7	Tomme grise de Lorraine à la coupe	7	7	
Roulé à la confiture maison	Banane	-	Fruit frais	Bûchette au chocolat	
***	***	***	***	Père Noël en chocolat	







Produit local BLEU BLANC COEUR

