Menu du lundi 2 novembre 2026 au vendredi 6 novembre 2026

Déjeuner

Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
	Chou chinois aux croutons 13 1 6 9 12	Salade de lentilles 13 1 9	Concombre à la crème 13 7 9	Panais râpées 13 1 9
Crêpe au fromage 1 7 4	Galette de quinoa 2 1 6 7 9 4	Boulettes de sarrasin et lentilles aux légumes 2 1 8 4 5 12	Crumble de céleri 2 1 7	Poisson frais du jour PF 7 5
Omelette bio aux oignons 1 7 4				
Poêlée de ratatouille	Tagliatelles 1	Blettes à la tomate 7	Purée de céleri 2 7	Riz au curry 1 7
Abondance 7	Yaourt saveur vanille 7	Saint-nectaire 7	Carré de l'Est 7	
Orange		Poire Bio	Merveilles sucrées 1 7 4	Petit-suisse aux fruits bio 7

AB — Agriculture Biologique (AB)

Fait maison — 100% légumes frais

Marine Stewardship Council — Appellation d'Origine Protégée (AOP)

PF — Poisson frais — Produit local

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

6 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

Menu du lundi 9 novembre 2026 au vendredi 13 novembre 2026

Déjeuner

Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Endives à la mimolette 13 1 7 9	Potage au potiron 7		Pommes de terre en salade 13 1 9	Radis beurre 7
	Pizza aux fromages 1 7 4			
Wrap legumes 2 1 7			Poisson frais du jour PF 7 5	Cromesqui fromagère 1 7 4
Pois carrés à la tomate	Salade iceberg 13 1 9		Chou-fleur bio en persillade 7	Gratin de navets aux pommes 13 1 7
			Gouda 7	Coulommiers 7
Pomme cuite 14 7 4 12	Crème dessert chocolat 7 12		Raisin blanc	Gâteau au yaourt 1 7 4

AB — Fait maison — Marine Stewardship Council — PF Poisson frais

13 Anhydride sulfureux et sulfites	2 Céleri et produits à base de céleri	1 Céréales contenant du gluten	14 Fruits à coque
7 Lait et produits à base de lait	9 Moutarde et produits à base de moutarde	4 Oeufs et produits à base d'oeufs	5 Poissons et produits à base de poissons

Menu du lundi 16 novembre 2026 au vendredi 20 novembre 2026

Déjeuner

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Croisillon dubarry	Potage de légumes 2 7	Céleri rémoulade 2 1 9 4	Chou rouge aux pommes 13 1 9	Toast à la creme d'artichaut 13 1 7
Filet de colin pané 13 1 7 5 12	Brandade de morue 1 7	boulette*pain 1 7 4		Tajine aux pois chiches 2
Epinards béchamel 1 7	Chiffonade de salade 13 1 9	Haricots plats au beurre 2	Coquillettes 1/2 complète BIO 1 7 4	Semoule bio 1 4
			Lentilles bio au jus 7	
Comté 7		Brie 7	Emmental BIO 7	
Pomme Bio	Yaourt brassé à la fraise BIO 7	Muffin aux pépites de chocolat 1 14 7 4	Pêches au sirop	Fromage blanc au sucre 7
				Ananas frais

Fait maison

100% légumes frais

AB

Produit local

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

Menu du lundi 23 novembre 2026 au vendredi 27 novembre 2026

Déjeuner

Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Salade verte emmental 7	Carottes râpées Bio 13 1	Velouté de potiron 1 7	Taboulé frais 13 1 4	Potage de tomates au vermicelle 1 7 4
Friand au fromage 13 2 1 3 14 6 7 8 9 4 5 12				
	Chili sin carné 2 1	Galettes céréalières au brocolis 1 7 4	Omelette BIO 2 1 6 7 9 4	Poisson frais du jour PF 7 5
Petits pois à la française 7	Riz créole Bio 1 7	Purée 7	Haricots verts persillade BIO 7	Carottes vichy Bio 7
Mimolette 7	Camembert bio 7	Petits-suisses bio au sucre 7		Cantal 7
Gâteau basque frais 1 7 4	Compote de pommes fraise	Raisin noir	Crème dessert vanille 7	Pomme Bio
			Clémentine	

AB — Fait maison — Marine Stewardship Council — PF Poisson frais

13 Anhydride sulfureux et sulfites	2 Céleri et produits à base de céleri	1 Céréales contenant du gluten	3 Crustacés et produits à base de crustacés
14 Fruits à coque	6 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	7 Lait et produits à base de lait	8 Mollusques et produits à base de mollusques

VICI SOLUTIONS RESTAURATION