

Menus du 02 novembre
au 18 décembre 2026

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

NOVEMBRE

DU 02/11 AU 06/11

Betteraves rouges bio vinaigrette

Lasagnes au boeuf

Camembert BIO

Crème dessert chocolat

Pizza au fromage

Filet de poisson meunière MSC

Petits pois CE2

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Potage de potimarron

Gratin de pommes de terre BIO au fromage à tartiflette

Tomme noire IGP

Fruit de saison

Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette

Émincé de cuisse de poulet sauce aux oignons

Chou fleur CE2 béchamel

Vache qui rit BIO

Gâteau du chef poire - chocolat

DU 09/11 AU 13/11

Celeri râpé HVE (local) vinaigrette façon rémoulade

Boudin blanc IGP de Rethel (local)

Lentillons bio

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Salade verte et vinaigrette

Tortellonis tomate mozzarella BIO sauce crème

Caprice des Dieux (local)

Mousse au chocolat

Pâté de campagne issu de porc LR & Cornichon

Filet de poisson meunière MSC

Riz BIO tomate

Edam BIO

Fruit de saison

Salade de pommes de terre, échalote, cornichon et vinaigrette

Paupiette de veau FR sauce au paprika

Haricots verts BIO ail et persil

Emmental BIO

Compote pomme banane

DU 16/11 AU 20/11

Mélange de carotte HVE (locales) et chou râpé sauce mayonnaise

Filet de colin MSC façon tajine

Semoule BIO

Coulommiers

Yaourt à la fraise (local)

Betteraves BIO et vinaigrette

Allumettes de porc façon carbonara

Coquillettes Bio

Gouda BIO

Fruit de saison

Macédoine de légumes vinaigrette

Rôti de dinde HVE sauce à l'indienne

Pommes de terre BIO persillées

Cantal AOP

Compote pommes ananas

Velouté de butternut

Omelette BIO

Carottes HVE (locales)

Yaourt brassé sucré (local)

Beignet au chocolat

DU 23/11 AU 27/11

Céleri râpé HVE (local) et vinaigrette façon cocktail

Chili sin carné (riz bio)

Edam Bio

Fruit de saison

Salade verte et vinaigrette

Boulettes Ardennaises (boeuf, porc, pommes de terre) (locales)

Haricots beurres CE2 persillés

Suisse sucré

Gaufre liégeoise

Velouté de potimarron aux 4 épices et oignons frits

Jambon blanc issu de porc LR

Coquillettes BIO

Emmental BIO râpé

Fruit de saison

Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette

Émincé de cuisse de poulet sauce curry

Semoule BIO

Vache qui rit BIO

Yaourt Bio sucré

DECEMBRE

DU 30/11 AU 04/12

Salade de perles,mimolette, tomate, mais et vinaigrette

Sauté de porc HVE à la dijonnaise

Petits pois Bio

Caprice des Dieux (local)

Crème dessert chocolat

Pizza au fromage

Filet de lieu MSC sauce citron

Carottes rondelles HVE (locales)

Chanteneige Bio

Fruit de saison

Macédoine de légumes mayonnaise

Boulettes de boeuf BIO sauce napolitaine

Pommes sautées

Emmental BIO

Compote pomme HVE

Endives vinaigrette au miel

Ravioli spinaci Bio sauce crème

Edam BIO

Yaourt aromatisé

DU 07/12 AU 11/12

Taboulé (semoule Bio)

Beignet de calamars

Choux fleurs CE2 béchamel

Saint môret BIO

Yaourt Bio sucré

Médailon de surimi et mayonnaise

Boudin blanc IGP de Rethel (local)

Purée de potiron

Cantal AOP

Fruit de saison

Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette

Fusillis BIO à la bolognaise

Emmental râpé BIO

Compote pommes bananes

Potage de potiron

CC Gratin de pommes de terre (locales) au fromage à tartiflette

Gouda BIO

Fruit de saison

DU 14/12 AU 18/12

Mélange de carottes HVE locales et chou blanc vinaigrette

Sauté de porc HVE sauce moutarde

Semoule BIO

Camembert BIO

Fruit de saison

Crêpe au fromage

Quenelles natures sauce aurore

Brocolis BIO béchamel

Edam bio

Yaourt nature BIO sucré



Salade verte vinaigrette

Lasagnes Bolognaise

Emmental bio

Fruit de saison

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."