MENU DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	**Congé**	**Végétarien** Gratin de pâte aux légumes (Chou-fleur brocoli carotte lentilles)	Filet de colin Purée de chou rouge	**Cuisine du monde Thaï** Riz Sauté à l'émincé de poulet et julienne de légumes (Allégé en viande)
Allergène(s)		Gluten(blé) laitage	Poisson gluten laitage	Céleri
Note spéciale		100% végétarien	PÊCHE DURABLE MSC www.msc.org/fr	
Dessert		Pomme	Pudding chocolat Lait bio	Macédoine de fruits
Allergène(s)	laitage		laitage	
Note spéciale			Fait maison	

Fait maison Fait maison

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Gratin de Pâte au jambon Fromage	**Végétarien** Omelette Purée de carotte	Filet de colin Sauce aux petits légumes Riz	***Cuisine du monde France*** Tartiflette (Lardons de dinde) Salade croquante vinaigrette
Allergène(s)	Gluten laitage	Omelette laitage	Poisson moutarde	Laitage moutarde
Note spéciale		100% végétarien	PÊCHE DURABLE MSC www.msc.org/fr	Fait maison
Dessert	Poire	Pudding vanille Lait bio	Fromage blanc Sucré	Orange
Allergène(s)		Laitage	Laitage	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson.

collectif développement cantines durables — Ma terre mon assiette — ONE OFFICE DE LA NAISSANCE ET DE L'ENFANCE

MENU DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Chipolata Compote P de terre	**Végétarien** Œuf dur sauce béchamel Purée de brocoli	Filet de colin Carotte beurre oignons P de terre nature	**Cuisine du monde Italie** Pâte tricolore Napolitaine Fromage râpé
Allergène(s)	Céleri latage	Gluten((blé) laitage oeuf	Céleri poisson	Gluten laitage
Note spéciale		100% végétarien	PÊCHE DURABLE MSC www.msc.org/fr	100% végétarien +
Dessert	Pomme	Yaourt sucré	Banane	2 Pt beurre
Allergène(s)		laitage	laitage	
Note spéciale			Fait maison	

Fait maison ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

collectif développement cantines durables — Ma terre mon assiette — ONE OFFICE DE LA NAISSANCE ET DE L'ENFANCE

MENU DU 23 AU 27 novembre 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Hamburger Pois et carotte Beurre oignons Purée	Vol au vent Champignons Riz	Filet de saumon Scarole Vinaigrette P de terre	**Cuisine du monde** **Grèce** Gratin de pâte grec sauce tomate olive poivrons feta
Allergène(s)	laitage	Laitage gluten	Poisson gluten (blé)laitage	Gluten(blé) laitage
Note spéciale		100% végétarien Fait maison		
Dessert	Poire	Pudding café	Cookies Maison	Pomme
Allergène(s)		laitage	Laitage œuf gluten	
Note spéciale		Fait maison	Fait maison	

100% végétarien

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson