

Menu

Du 1er au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Cocktail de rentrée (grenadine)</i> <i>Menu 4 composantes</i>		<i>Repas froid</i>	LE JOUR DU	<i>Menu 4 composantes</i>
Salade verte vinaigrette	Tomates vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Oeufs durs sauce cocktail	Concombre vinaigrette
Filet de merlu sauce citron	Blanquette de veau BIO	Escalope de poulet marinée	Riz façon jambalaya + sauce	Hoki sauce curry
Fusillis BIO <i>(FERMES DU RAVILLON)</i>	Courgettes BIO béchamel	Taboulé BIO	<i>(haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)</i>	Blé BIO aux petits légumes
Yaourt BIO aromatisé à la pêche <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	Ortolan	Cantal	Langres	***
***	Salade de fruits	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Crème dessert chocolat BIO <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Menu

Du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 composantes LE JOUR DU		Menu 4 composantes/Repas froid		
Macédoine mayonnaise	Salade de blé BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	***	Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Melon
Semoule BIO et méli-mélo du potager + sauce	Sauté de poulet à la crème	Thon et mayonnaise	Sauté de bœuf sauce dijonnaise	Coquillettes BIO bolognaise (FERMES DU RAVILLON)
(haricots blancs, petits pois, carottes, tomates, oignons)	Epinards BIO béchamel	Salade de pommes de terre	Petits pois saveur soleil (ail, oignon, basilic)	(plat complet)
***	Pavé 3 provinces	Emmental portion	Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)
Crème dessert vanille BIO (GAEC DE SOUILLY)	Ananas au sirop	Fruit de saison	Clafoutis aux pêches	Fruit de saison BIO
Pain	Pain aux céréales	Pain	Pain	Pain
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Menu

Du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu 4 composantes</i>	LE JOUR DU			<i>Menu 4 composantes</i>
Salade de pommes de terre vinaigrette	Tomates vinaigrette	 Salade de fusillis BIO vinaigrette <i>(FERMES DU RAVILLON)</i>	Concombre vinaigrette	 Cake méditerranéen et sauce fromage blanc ciboulette
Filet de merlu provençale	Chili sin carne	Escalope de dinde à la crème	Sauté de bœuf BIO au jus	Aiguillettes de colin meunière et citron
Carottes BIO vichy <i>(PREVOT ETIENNE)</i>	 <i>(riz BIO, haricots rouges et légumes)</i>	Poêlée de légumes	Semoule et sauce tomate	Brocoli BIO béchamel
Yaourt aromatisé BIO à la myrtille <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	Tome blanche <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	Cantal	Chaource	Fromage blanc nature BIO et sucre <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>
***	Purée de fruits maison (pomme écoverger) <i>(VERGERS DE NOSLON)</i>	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	***

	Pain		Pain		Pain		Pain				
	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'origine contrôlée		Appellation d'origine Protégée
	Spécialité du chef		Label Rouge		Pêche responsable						

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Menu

Du 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 composantes LE JOUR DU			Menu 4 composantes	
Céleri rémoulade	Salade de riz BIO à la parisienne	Salade coleslaw	Betteraves rouges vinaigrette	Concombre vinaigrette
Omelette sauce tomate	Paupiette de veau crème champignons	Sauté de boeuf BIO sauce dijonnaise (moutarde, crème)	Filet de lieu sauce curry	Poulet rôti au jus (émincé mat. Et crêche)
Coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON)	Petits pois	Blé BIO aux petits légumes	Purée de pommes de terre BIO (PREVOT ETIENNE)	Haricots beurre persillés
Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	Saint-Paulin	Ortolan	* * *	Chaurce
* * *	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Crème dessert vanille BIO (GAEC DE SOUILLY)	Gâteau d'anniversaire Brownie
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 29 au 03 octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu 4 composantes	LE JOUR DU			Menu 4 composantes
Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes (PREVOT ETIENNE)	Salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne	Taboulé BIO	Tomates vinaigrette	***
Hoki sauce estragon	Bouchées de blé sauce fromage blanc ciboulette	Sauté de veau au jus	Chipolatas (GAEC BUTIN) SP : Saucisse de volaille	Moules à la crème
Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)	Courgettes BIO béchamel	Epinards béchamel	Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	Frites
Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	Langres	Yaourt aromatisé BIO à la fraise (LA PIERRE QUI VIRE)	Emmental	Saint-Nectaire
***	Fruit de saison	Salade de fruits	Crème dessert chocolat BIO (GAEC DE SOUILLY)	Fruit de saison BIO

	Pain		Pain		Pain		Pain
	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes
	Spécialité du chef		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée
							Appellation d'Origine Protégée

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Menu

Du 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 composantes LE JOUR DU			Menu 4 composantes	
Chou blanc et salade verte vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Céleri râpé sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail)	Salade coleslaw	Chou chinois vinaigrette caramel
Riz BIO base méditerranée (oignons, lentilles, courgettes, tomates, thym, laurier) + sauce	Merguez au jus	Boeuf bourguignon	Colin au crumble de pain d'épices	Sauté de veau BIO sauce dijonnaise
(plat complet)	Légumes et semoule façon tajine	Purée de carottes BIO	Fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON)	Pommes de terre BIO boulangères (PREVOT ETIENNE)
Yaourt aromatisé BIO à la framboise (LA PIERRE QUI VIRE)	Ortolan	Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	***	Cantal
***	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Panna cotta coulis de mangue	Salade de fruits

	Pain		Pain		Pain		Pain		
	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Spécialité du chef		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	4 composantes LE JOUR DU			Menu 4 composantes
Taboulé BIO 	Endives sauce tzaziki (huile olive, concombre, yaourt, menthe)	Chou rouge et salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne	Saucisson (<i>GAEC BUTIN</i>) & cornichons SP : Roulade de volaille & cornichons 	Salade de riz BIO à la parisienne
Sauté de porc crème champignon SP : sauté de poulet	Quillettes BIO sauce fromagère (<i>FERMES DU RAVILLON</i>) + sauce	Sauté de bœuf sauce célestine (tomate, champignon) (<i>HUGUIER FRERES</i>) 	Poulet rôti au jus (émincé mat.)	Filet de Hoki sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)
Haricots vert BIO et champignons 	(haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate, laurier)	Carottes BIO vichy (<i>PREVOT ETIENNE</i>)	Lentilles BIO à la paysanne (échalote, carottes, champignons) (<i>FERMES DU RAVILLON</i>)	Mélange d'automne (panais, potiron, patate douce, butternut)
Saint-Nectaire 	*** 	Coulomniers 	Chaource 	Yaourt BIO aromatisé à l'abricot (<i>LA PIERRE QUI VIRE</i>)
Fruit de saison	Purée de fruits à la cannelle (pomme écoverger) (<i>VERGERS DE NOSLON</i>)	Fruit de saison BIO	Cake à la purée de coing Gâteau d'anniversaire 	***

	Pain aux céréales		Pain		Pain		Baguette		Pain
	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Spécialité du chef		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu 4 composantes		Menu 4 composantes		LE JOUR DU
Céleri sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail)	Salade de fusillis BIO (<i>FERMES DU RAVILLON</i>), brunoise et sauce fromage blanc	Carottes râpées BIO vinaigrette (<i>PRÉVOT ETIENNE</i>)	Betteraves rouges vinaigrette	Salade Iceberg vinaigrette du terroir
Filet de colin sauce citron	Escalope de poulet sauce paëlla	Filet de merlu sauce estragon	Bœuf bourguignon BIO	Omelette
Semoule BIO	Mélange de légumes (brocolis, haricots verts, carottes rondelles)	Riz créole	Blé BIO aux petits légumes	Courgettes béchamel
Yaourt nature BIO et sucre (<i>LA PIERRE QUI VIRE</i>)	Emmental	***	Pavé 3 provinces (<i>GAEC DE SOUILLY</i>)	Cantal
***	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille BIO (<i>GAEC DE SOUILLY</i>)	Fruit de saison	Far breton aux pruneaux
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu 4 composantes</i>			4 composantes LE JOUR DU	
Chou blanc et salade verte vinaigrette	Rillettes de thon	Macédoine mayonnaise	Salade de riz BIO vinaigrette	Endives vinaigrette moutarde framboise
Filet de lieu noir champignons estragon	Sauté de poulet sauce potiron orientale (<i>potiron, crème, jus d'orange, pain d'épices</i>)	Sauté de veau marengo	Bouchées de blé et sauce curry	Emincé de dinde basquaise
Pommes de terre BIO boulangères (<i>PREVOT ETIENNE</i>)	Coquillettes BIO (<i>FERMES DU RAVILLON</i>)	Epinards BIO béchamel	Chou-fleur béchamel	Jardinière de légumes BIO
Yaourt BIO aromatisé à la cerise (<i>LA PIERRE QUI VIRE</i>)	Tome blanche (<i>GAEC DE SOUILLY</i>)	Ortolan	***	Chaource
***	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat BIO (<i>GAEC DE SOUILLY</i>)	Tarte au chocolat
Pain	Baguette	Pain	Pain	Pain
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 03 au 7 novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu 4 composantes		4 composantes LE JOUR DU		
Betteraves rouges vinaigrette	Potage de légumes BIO	Carottes râpées vinaigrette	Cake à la carotte (PREVOT ETIENNE)	Taboulé
Filet de merlu sauce citron	Paëlla au poisson (plat complet, une seule barquette)	Blé BIO tandoori + sauce	Sauté de veau au jus BIO (sauce orange à part)	Jambon blanc (GAEC BUTIN) (SP : jambon de volaille)
Fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON)	(Riz BIO) (PREVOT ETIENNE)	(poireau, carotte, navet, haricot rouge, épice tandoori, oignon, bouillon de légumes)	Mélange d'automne (butternut, potiron, panais, patate douce)	Haricots verts persillés
Yaourt BIO aromatisé à la myrtille (LA PIERRE QUI VIRE)	Soumaintrain	***	Saint-Paulin	Saint-Nectaire (LA PIERRE QUI VIRE)
***	Fruit de saison	Crème dessert vanille BIO (GAEC DE SOUILLY)	Orange	Fruit de saison BIO
Pain	Pain aux céréales	Pain	Pain	Pain
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 10 au 14 novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 composantes LE JOUR DU				
Chou rouge vinaigrette et salade verte		Salade de pommes de terre à la parisienne	 Salade coleslaw BIO	 Pâté de foie (<i>GAEC BUTIN</i>) & cornichons SP : Pâté de volaille & cornichons
Couscous végétal		 Sauté de bœuf (<i>HUGUIER FRERES</i>) sauce lyonnaise	 Poulet rôti au jus (émincé mat.)	Limande meunière et citron
 (semoule BIO, légumes)	FERIE	Petits pois saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)	Brocoli béchamel	 Riz BIO pilaf sauce tomate
 Fromage blanc nature BIO et sucre (<i>GAEC DE SOUILLY</i>)		 Ortolan	 Brillat-Savarin	 Tome blanche (<i>GAEC DE SOUILLY</i>)
***		 Fruit de saison BIO	 Semoule au lait	 Purée de fruits maison (pomme écoverger) (<i>VERGERS DE NOSLON</i>)
Pain		Pain	Pain	Baguette
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 17 au 21 novembre 2025



LA FRANCE À LA CARTE

L'Auvergne

JEUDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	L'Auvergne	JEUDI	VENDREDI
Manu 4 composantes	LE JOUR DU				Menu 4 composantes
Salade de blé BIO à la parisienne	Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Endives sauce enrobante à l'ail	Salade verte vinaigrette au persil	Potage de légumes BIO	
Filet de colin sauce matelote (herbes de provence, champignons, carottes)	Mélange cantonais	Sauté de veau BIO sauce tomate	Saucisse fumée (GAEC BUTIN) SP : saucisse de volaille	Tartiflette aux lardons (SP : tartiflette au fromage)	
Purée de potiron	(omelette, riz BIO et petits pois)	Fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON)	Purée Saint-Germain (pois cassés)	(pommes de terre BIO)	
Yaourt BIO nature et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	Tome grise	Pavé 3 provinces	Cantal	***	
***	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire Flognarde pomme poire et coulis aux myrtilles	Petit-suisse aromatisé	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France