Semaine du 03 au 07 Novembre 2025



1.11663		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	D	Betteraves vinaigrette Salade verte	Coleslaw Salade verte		Repas	Crêpe au fromage Salade verte
	E	Cordon bleu	Tortellinis ricotta épinards			Filet de merlu sauce
	J E	Dos de colin sauce crème	Raviolis de boeuf			hollandaise Boulettes au boeuf sauce tomate
	U	Frites Carottes braisées	Petits pois aux oignons			Boulgour Gratin de brocolis
	N					
	E	Fromage	Laitage			Fromage
	R	Crème dessert Fruit de saison	Gâteau basque Fruit de saison		VIRÉE au PORTUGAL	lle flottante Fruit de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Semaine du 10 au 14 Novembre 2025



N. STREET		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	D	Jambon blanc cornichon Salade verte			Feuilleté au fromage Salade verte	Salade de pâtes Salade verte
M NO.	E					Filet de poisson pané et citron
STREET ST		Tajine de poulet Tajine de poisson			Colombo de porc Colombo de poisson	Paupiette au veau aux olives
	E	Semoule	FERIE		Riz blanc	
	U	Légumes tajine			Gratin de légumes	Pommes de terre rissolées
	N					Fondue de poireaux
AND AND LE	Е	Fromage			Laitage	Fromage
	R	Liégeois chocolat Fruit de saison			Tarte bourdaloue Fruit de saison	Compote Fruit de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
THE SALES OF THE PRINCIPLE OF THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO PARTY OF THE PERSON NAMED IN COLUMN TO THE PERSON NAMED IN COLUMN	D	Carottes râpées Salade verte	Salade verte Macédoine de légumes		Mousse de foie et cornichons Salade verte	Pizza Salade verte
	E .	Saucisse de Toulouse	Omelette		Sauté de boeuf aux	Filet de hoki à la
THE STATE OF		Poisson à la bordelaise	Boulettes au veau		oignons Marmite du pêcheur	catalane Aiguillettes de poulet
	Е	Purée de pommes de	sauce napolitaine		Penne	sauce suprême
	U	terre Ratatouille	Blé à la sauce tomate Gratin de chou-fleur		Epinards	Riz blanc Haricots verts sautés
	N					
	Е	Fromage	Fromage		Laitage	Fromage
	R	Tarte coco Fruit de saison	Mousse au chocolat Fruit de saison		Brownie maison Cocktail de fruits	Crème vanille Fruit de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Semaine du 24 au 28 Novembre 2025



A BOKE		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	D	Salade de pois chiches Salade verte	Rosette et cornichon Salade verte		Quiche au fromage Salade verte	Carottes râpées Salade verte
No.	E	Nuggets végétariens				
	J E	Rôti de porc aux herbes	Blanquette de dinde Dos de merlu sauce moutarde		Chili con carne Gratin de poisson	Brandade de poisson Merguez grillée
	U	Purée de patate	Pommes vapeur		Riz blanc Poêlée de légumes	Pâtes Brocolis fleurette
	N	douce Haricots beurre	Carottes sautées			
	E	Fromage	Laitage		Fromage	Fromage
	R	Flan caramel Fruit de saison	Eclair Fruit de saison		Fromage blanc à la crème de marron Compote	Crème dessert Fruit de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Semaine du 1er au 05 Décembre 2025



A SHOKE		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TO SECTION AND THE REAL PROPERTY.	Samoussas de légumes Salade verte		Betteraves vinaigrette Salade verte	Carottes râpées Salade verte		
	E J E U N	Sauté de poulet aux olives Filet de hoki aux olives Semoule Haricots verts sautés	Boulettes au blé façon thaï Steak de veau Riz Purée de potiron	Tartiflette Dos de colin sauce estragon Pommes de terre vapeur Poêlée de légumes	Calamars à la romaine Rôti de porc au jus Pâtes Petits pois au jus	
	E	Fromage	Fromage		Laitage	Fromage
	R	Liégeois Fruit de saison	Tarte aux pommes Fruit de saison		Compote Fruit de saison	Gaufre au sucre Fruit de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Semaine du 08 au 12 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D	Charcuterie et cornichon Salade verte	Coleslaw Salade verte		Nems aux légumes Salade verte	Céleri pomme rémoulade Salade verte
E	Poulet rôti Filet de hoki sauce à l'échalote	Sauce carbonara Filet de poisson sauce tomate		Falafels sauce blanche	Filet de colin sauce nantua Boulettes au boeuf au
E	Purée de pommes de			Saucisse grillée	curry
U N	terre Gratin de chou-fleur	Pâtes Fondue de poireaux		Pommes de terre rissolées	Riz Epinards à la crème
IN	Framaga	Framaga		Carottes sautées	Yaourt
E	Fromage	Fromage		Fromage	raourt
R	Tarte croisillon abricot Fruit de saison	Crème vanille Fruit de saison		Salade de fruits Flan caramel	Donut's au sucre Fruit de saison
			Certains produits sont	LE MENU	VÉGÉTARIEN



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine LE MENU VEGETARIEN DE LA SEMAINE

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



(Labora)		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TO CONTRACT TO THE PARTY OF THE	D	Carottes râpées Salade verte	Salade de riz Salade verte		*	
	E	Cordon bleu	Omelette		0.56	REPAS DU CHEF
	J E	Poisson à l'armoricaine	Jambon braisé au jus			
	U	Purée de patate douce Gratin de brocolis	Pâtes Poêlée de légumes			
	N	Fromage	Fromage			
SULTHER SULTHE	Е				Repos de	
	R	Mousse au chocolat Fruit de saison	Tarte au citron Fruit de saison		Noël	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE