

Semaine du 3 au 7 Novembre 2025

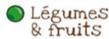


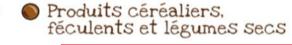


|                 | Lundi                     | Mardi                             | Mercredi                       | Jeudi                     | Vendredi                         |
|-----------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| Entrée          | Betterave nature          | Tarte Régal du potager            | Salade 3 Couleurs nature       | Taboulé                   | Salade Iceberg                   |
| Plat Principal  | Risotto chèvre mozzarella | Filet de poulet sauce<br>moutarde | Haché de bœuf BIO sauce poivre | Filet de colin à l'orange | Gratin de coquillette au jambon* |
| Accompagnement  | ***                       | Carottes vichy                    | Purée de pomme de terre        | Haricots beurre persillés | ***                              |
| Produit laitier | Yaourt nature BIO         | Mimolette                         | Fromage blanc nature BIO       | Petit moulé nature        | Pont l'évêque à la coupe         |
| Dessert         | Pomme BIO 🥌 🍯             | Twibio chocolat                   | Confiture de fraise            | Banane BIO 🥃 🥌            | Flan nappé caramel BIO           |
| Sans viande     |                           | Colin sauce moutarde              | Galette végétarienne           |                           | Nuggets de blé + coquillette     |

### Les familles d'aliments











Origine France

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fruits et Légumes de saison

Haute valeur environnementale

Pêche responsable

Agriculture biologique

Présence de porc \*

**Œuf de France** 

Label Rouge

**Produit Local** 

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Tarte Régal du potager : Appareil à tarte / Patate douce / Topinambour / Panais / Navets / Comté AOP / Mozzarella / Echalotes / Emmental

Sauce moutarde : Moutarde / Oignon / Roux / Jus / Crème légère / Vin blanc

Salade 3 couleurs: Tomate / Maïs / Concombre / Sauce salade

Sauce poivre: Roux / Echalion / jus / Poivre vert / Poivre gris / Vin blanc

Sauce à l'orange : Roux / Crème / Vin blanc / Sucre / Fumet / Oignon / Jus d orange / Vinaigre Gratin de coquillette au jambon : Jambon cuit / Coquillettes / Emmental rapé / Creme légère /

Lait / Béchamel



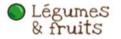
Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

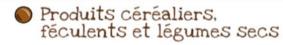


|                 | Lundi                                | Mardi         | Mercredi                              | Jeudi                           | Vendredi                          |
|-----------------|--------------------------------------|---------------|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| Entrée          | Salade de riz                        |               | Salade saveur d automne nature        | Salade de pates a la sicilienne | Coleslaw nature                   |
| Plat Principal  | Emincé de volaille BIO sauce Tex mex |               | Tortellinis BIO Pomodoro sauce tomate | Omelette BIO                    | Blanquette de veau                |
| Accompagnement  | Brocolis persillés                   | Jour<br>Férié | ***                                   | Epinards à la béchamel          | Riz BIO 🍙                         |
| Produit laitier | Tartare ail et fines herbes          |               | Yaourt nature BIO                     | Emmental                        | Cantal 🧶 🐞                        |
| Dessert         | Mousse au chocolat                   |               | Poire 🕡                               | Gélifié vanille                 | Muffin aux pépites de<br>chocolat |
| Sans viande     | Pané fromager                        |               |                                       |                                 | Blanquette de poisson             |











Aide UE à destination des écoles

- (1) Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

Présence de porc \*

- ☼ Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Yiande bovine Française
- Viande porcine Française
- 拴 Volaille Française

Sauce Tex Mex: Concentré de tomates / Ketchup / Roux / Jus / Oignon Sucre / Paprika

Salade Saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs

Sauce Tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail

Salade de pates à la sicilienne : Torsades / Mozzarella / Olive / Tomate cube / Mayonnaise /

Ketchup

Blanquette de veau : Sauté de veau / Roux / Champignon / Crème légère /Carotte / Oignon / Jus / Vin blanc



Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



|                 | Lundi              | Mardi                           | Mercredi                               | Jeudi                                    | Vendredi          |
|-----------------|--------------------|---------------------------------|--|--|-------------------|
| Entrée          | Radis croque sel   | Persillade de pomme de<br>terre | Duo concombre carottes nature          | Duo chou rouge et pomme<br>Cripps nature | Pâté de campagne* |
| Plat Principal  | Palet végétarien   | Haut de cuisse de poulet au jus | Boulette de bœuf Bio sauce bourguignon | Tartiflette*                             | Poisson pané 💩    |
| Accompagnement  | Haricots plats     | Courgette persillées            | Farfalles BIO                          | ***                                      | Ratatouille       |
| Produit laitier | Livarot à la coupe | Fromage blanc nature BIO        | Camembert                              | Petit suisse nature BIO                  | Chanteneige       |
| Dessert         | Compote de pommes  | Spéculos                        | Crème dessert vanille                  | Clémentine BIO                           | Tarte flan        |
| Sans viande     |                    | Colin au court bouillon         | Boulette végétarienne                  | Tartiflette végétarienne                 | Surimi            |











\*\*\* Aide UE à destination des écoles

11 Origine France

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fruits et Légumes de saison

Haute valeur environnementale

Pêche responsable

Agriculture biologique

Présence de porc \*

Œuf de France

Label Rouge

**Produit Local** 

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Persillade de pomme de terre: Pomme de terre cube / Persil / Echalote / Sauce

**Sauce bourguignon :** Carotte / Oignon / Roux / Vin rouge / Jus / Bouillon



Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

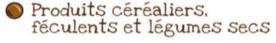


|                 | Lundi                       | Mardi                | Mercredi                             | Jeudi                      | Vendredi                    |
|-----------------|-----------------------------|----------------------|--------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Entrée          | Œuf dur                     | Betterave bio nature | Salade fraicheur nature              | Salade de pates            | Mélange nordique nature     |
| Plat Principal  | Paella au poulet au riz bio | Saucisse*            | Boulette d'agneau sauce<br>milanaise | Filet de hoki sauce citron | Tarte Butternut Comté       |
| Accompagnement  | ***                         | Lentilles 🐵          | Pomme de terre parisiennes           | Carottes persillées 🕡      | Haricots vert persillés BIO |
| Produit laitier | Yaourt nature BIO           | Saint nectaire       | Petit suisse sucré                   | Chanteneige BIO            | Coulommiers a la coupe      |
| Dessert         | Donuts                      | Poire BIO 🥃          | Compote                              | Clémentine BIO             | Maestro vanille             |
| Sans viande     | Paella végétarienne         | Veggy tomate         | Colin sauce milanaise                |                            |                             |

### Les familles d'aliments











Aide UE à destination des écoles

Origine France

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fruits et Légumes de saison

Haute valeur environnementale

Pêche responsable

Agriculture biologique

Présence de porc \*

**Œuf de France** 

Label Rouge

**Produit Local** 

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Salade fraicheur: Carottes râpées / Concombre / Poivron rouge / Radis

Sauce milanaise : Pulpe de tomate / Oignon / Roux / Thym / Concentré de tomate /

Bouillon de volaille / Carotte

Sauce citron: Roux / Crème liquide / Vin blanc/ Jus de citron / Oignon

Mélange nordique : Iceberg / Carotte râpée / Chou blanc / Radis

Tarte Butternut Comté: Appareil à tarte / Butternut / Carotte / Comté AOP

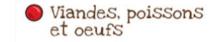


Semaine du 1 er au 5 Décembre 2025

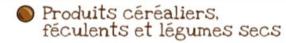


|                 | Lundi                  | Mardi                     | Mercredi                        | Jeudi                   | Vendredi                 |
|-----------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Entrée          | Macédoine mayonnaise   | Taboulé                   | Salade de riz thon tomate       | Radis croque sel        | Salade de blé provençale |
| Plat Principal  | Steak haché BIO au jus | Roulé au fromage          | Roti de porc sauce<br>Pruneaux* | Lasagne Saumon          | Colin sauce Oseille 🚵    |
| Accompagnement  | Chou vert sauce tomate | Julienne de légumes       | Poêlé de potimarron 🕼           | ***                     | Chou fleur persillés 🕢   |
| Produit laitier | Tartare nature         | Pointe de brie a la coupe | Gouda                           | Petit suisse nature Bio | Cantal (e)               |
| Dessert         | Banane BIO             | Compote Pomme poire       | Cocktails de fruits             | Tarte normande          | Mousse au chocolat       |
| Sans viande     | Escalope végétale      |                           | Colin sauce pruneaux            |                         |                          |











- (1) Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

Présence de porc \*

Œuf de France

Label Rouge

Produit Local

참 Viande bovine Française

Viande porcine Française

陰 Volaille Française

Sauce tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail

Sauce pruneaux : Roux / Pruneaux / Oignon / Sucre / Jus / Bouillon / Vinaigre de vin Salade de blé provençale : Blé / Poivron / Tomate cube / Herbe de Provence / Sauce salade

Sauce oseille : Roux / Oseille / Oignon / Echalion / Fumet de poisson / Vin blanc / Crème légère



Semaine du 8 au 12 Décembre 2025 MENUS DES ENFANTS DE MENVILLE





|                 | Lundi                  | Mardi                              | Mercredi                 | Jeudi             | Vendredi            |
|-----------------|------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------|---------------------|
| Entrée          | Carottes râpées nature | Œuf mayonnaise                     | Betteraves BIO nature    | Mortadelle*       | Concombre Tzatzíki  |
| Plat Principal  | Axoa de bœuf BIO       | Nuggets de poulet                  | Penne au Saumon fumé     | Fish and chips 👶  | Couscous végétarien |
| Accompagnement  | Fusilli BIO            | Brocolis persillés BIO 🥏           | ***                      | ***               | Semoule BIO         |
| Produit laitier | Yaourt citron          | Petit moulé ail et fines<br>herbes | Pont l'évêque à la coupe | Saint Nectaire    | Camembert           |
| Dessert         | Cookie 3 chocolats Bio | Poire                              | Flan caramel BIO         | Moelleux chocolat | Orange              |
| Sans viande     | Axoa de poisson        | Galette végétarienne               |                          | Surimi            |                     |











- (1) Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

Présence de porc \*

- Œuf de France
- Label Rouge
- **Produit Local**
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française



Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



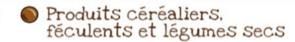


|                 | Lundi                          | Mardi              | Mercredi           | Jeudi                      | Vendredi         |
|-----------------|--------------------------------|--------------------|--------------------|----------------------------|------------------|
| Entrée          | Salade saveur d automne nature | Rosette*           | Céleri rémoulade 🐠 | Salade verte BIO           |                  |
| Plat Principal  | Escalope viennoise             | Colin sauce cari   | Potée auvergnate*  | Tortilla                   | Magie<br>anisace |
| Accompagnement  | Courgettes a l'espagnole       | Coquillettes 🛞     | ***                | Haricots beurres persillés |                  |
| Produit laitier | Fromage blanc nature bio       | Livarot a la coupe | Cantal (6)         | Yaourt nature Bio          | 18 · 25          |
| Dessert         | Pomme bio 🥌                    | Crème chocolat     | Compote poire BIO  | Pain d'épices              |                  |
| Sans viande     | Omelette                       | Œuf dur            | Poté de poisson    |                            |                  |

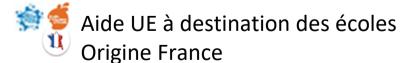
#### Les familles d'aliments











- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

Présence de porc \*

- **Œuf de France**
- Label Rouge
- **Produit Local**
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade saveur d'automne :Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs Sauce cari: Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson / Ail / Curcuma / Vin blanc

Potée auvergnate : Carotte / Chou vert / Pomme de terre / Saucisse /

Bouillon