



Semaine du 30 novembre au 6 décembre 2026

MENU A

MENU B

SOIR

lundi 30 nov.

VILLE Coeur de palmier vinaigrette Poisson meunière, citron Riz créole BIO / ratatouille Suisse fruité Clémentines	chou rouge vinaigrette Boulettes de boeuf Ratatouille Gouda BIO Riz au lait	Potage du chef aux légumes
--	--	-----------------------------------

mardi 1 déc.

Haricots beurre vinaigrette Salade de harengs aux pommes de terre Camembert BIO Mousse chocolat	Betteraves vinaigrette persillées Carbonara de porc Coquillettes BIO Yaourt nature + sucre Poire BIO	Potage du jour
--	---	-----------------------

mercredi 2 déc.

Coleslaw Boulettes à l'agneau façon tajine Semoule BIO / légumes tajine Yaourt aromatisé Crème dessert vanille	Terrine de légumes Tortellini ricotta épinards sauce tomate Salade verte vinaigrette Emmental Banane BIO	Potage du jour
---	---	-----------------------

jeudi 3 déc.

Salade de fenouil aux pommes, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Parmentier de canard Salade verte vinaigrette Buchette de chèvre Flan pâtissier	Potage du jour
---	-----------------------

vendredi 4 déc.

Salade de pommes de terre aux maquereaux vinaigrette Saumonette sauce moutarde Pommes de terre vapeur / Carottes à l'ail Edam BIO Liegeois café	Céleri râpé sauce remoulade Sauté de porc sauce charcutière Riz créole Yaourt nature + sucre Orange BIO	Potage du chef cultivateur
--	--	-----------------------------------

samedi 5 déc.

Blancs de poireaux vinaigrette Steak haché de veau sauce au poivre Semoule BIO / Brunoise de légumes Fromage blanc nature + sucre Crème dessert chocolat	Carottes râpées vinaigrette Quenelles de volaille sauce crème Brunoise de légumes Emmental Pomme BIO	Potage du jour
---	---	-----------------------

dimanche 6 déc.

Médailon de surimi, mayonnaise Gigot Flagoelets / tomates roties Cantal AOP Gâteau basque	Potage du jour
--	-----------------------

séjourneux

épice

équilibre