Menu du lundi 2 au 6 Novembre 2026

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
			Menu sans viande
Saucisson à l'ail	Potage	Betterave	Céleri rémoulade
Steak de veau à l'oignon	Roti de bœuf	Crêpe complète (Nouveauté !)	Œuf dur à la crème
Brocolis et boulgour Bio	Potateos	Haricots verts Bio	Pdt Vapeur et épinard
Camembert	Chante neige	Tomme blanche	Petit moulé nature
Fruit du moment	Yaourt Sucré	Fruit du moment	Yaourt à la vanille

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay





Produit local — Viande Française — Bio — Volaille française

Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)

Menu du lundi 09 au 13 Novembre 2026

Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade d'endive et mimolette	Menu sans viande Coleslaw	Potage	Betterave vinaigrette
Filet de poulet au curry	Nouveauté ! Tortis aux légumes	Croque monsieur à la volaille	Filet de poisson meunière
Gratin de chou fleur	Plat complet Carottes, oignons champignons concentre de tomate et lentilles	Salade verte	Riz Bio
Brie	Carre de l'est	Camembert	Mimolette
Beignet	Fromage blanc	Yaourt Aromatisé	Fruit du moment

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay





Produit local

Viande Française

Bio

Volaille française

Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)

Menu du lundi 16 au 20 Novembre 2026

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Terrine Normande	Carottes râpées	Retich en vinaigrette	Céleri rémoulade
Sauté de Porc aux champignons	Emincé de bœuf sauce tomate	Dos de lieu au citron	Finger végétale sauce tartare
Semoule Bio	Purée	Petits pois carottes	Riz Bio
Fraidou	Gouda	Tomme Blanche	Buchette
Fruit du moment	Yaourt aux fruits	Déssert maison	Fruit du moment

Menu sans viande

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay





Produit local — Viande Française — Bio — Volaille française

Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)

Menu du lundi 23 au 27 Novembre 2026

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Potage	Macédoine de légumes	Menu sans viande Salade de chou chinois et pommes	
Dos de merlu sauce blanche	Filet de poulet à la Tomate	Croque fromage	Saucisse Toulouse
Riz Bio	Haricots verts bio	Coquillette Bio	Carottes fondantes
Brie	Emmemtal	Camembert Bio	Edam
Yaourt aromatisé	Ile Flottante	Fruit du moment	Mousse au chocolat

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay





Produit local

Viande Française

Bio

Volaille française

Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)