

Les labels seront visibles sur vos menus selon la légende suivante



Les produits : **AOP**



Les produits : **IGP**



Les produits : **Label Rouge**



Les produits : **Locaux**



Les produits : **HVE**



Les produits : **BIO**



Les produits : **MSC**

Semaine 47

Lundi

17/11/2025

Salade de **pommes de terre** fraîche
aux échalotes

Julienne de **carottes fraîches des Landes**
vinaigrette

Blanc de poulet grillé

Poêlée de **potimarron frais** rôti aux épices
douces

Quinoa

Petit fromage fondu

Crème renversée de la
maison

Salade de fruits frais

Mardi

18/11/2025

Croziflette de
notre chef
(**crozets bio**)

Bolée de **salade verte** fraîche

Petit suisse
nature sucré

Pomme cuite
vanillée

Mercredi

19/11/2025

Râpé d'endives aux
pommes & maïs

Salade d'agrumes aux
crevettes

Pièce de rôti de
bœuf au jus

Brocolis braisés

Boulgour BIO au beurre
demi sel

Gouda

Semoule au lait de
coco de la maison

Fruit de saison BIO

Jeudi

20/11/2025

Vendredi

21/11/2025

Terrine de légumes
frais du chef sauce
tartare

Salade de **pâtes BIO** à
la grecque (**fêta AOP**,
oignons rouges et
olives noires)

Dos de colin à
l'armoricaine

Chili sin carne

Riz créole

Poêlée de **petits légumes** frais

Camembert

Fruit frais d'automne

Carrot cake de
notre chef

Semaine 48

Lundi

24/11/2025

Chou blanc frais à la chinoise

Julienne de céleri frais
BIO en rémoulade

Sauté de veau façon
stroganoff

Blé pilaf

Poêlée de champignons
en persillade

Cantal AOP

Liégeois vanille

Compote de poires BIO

Mardi

25/11/2025

Quiche de la maison
aux poireaux frais &
poulet

Velouté du chef au
butternut et lentilles
corail au lait de coco

Fromage blanc
aromatisé

Fruit frais du
moment

Mercredi

26/11/2025

Taboulé libanais de
notre chef (semoule
BIO)

Rosette et ses
condiments

Pièce de rôti de dinde
au jus d'ail doux

Carottes fraîches des
Landes braisées

Polenta crémeuse

Petit fromage frais BIO

Fruit frais de saison

Mousse coco coulis
chocolat

Jeudi

27/11/2025

Vendredi

28/11/2025

Batavia fraîche
à l'avocat & à la
mangue

El caldillo de congrio

Emincés végétariens
façon el caldillo de
congrío

Pommes de terre
fraîches vapeur

Fromage

Flan de queso

Semaine 49

Lundi

01/12/2025

Julienne de carottes
fraîches des landes en
vinaigrette

Potage de légumes
frais

Pièce de rôti de veau

Farfalles BIO au pesto

Haricots plats au jus
d'ail doux

Tomme blanche

Compote de pommes
HVE

Crème dessert chocolat

Mardi

02/12/2025

Potée auvergnate de
notre chef

Légumes de la potée
frais

Bûche de chèvre

Fruit frais local
de saison

Mercredi

03/12/2025

Caviar de lentilles du
chef à la coriandre

Mirepoix de légumes
frais mayonnaise

Aiguillettes de poulet
sauce forestière

Crumble de potiron de
la maison

Riz créole

Yaourt à la vanille

Fruit frais du moment

Clafoutis aux fruits de
saison de notre chef

Jeudi

04/12/2025

Vendredi

05/12/2025

Bolée de betteraves en
vinaigrette d'ail

Bolée d'endives aux
croûtons

Brandade de poisson
du chef

Omelette au fromage

Ecrasé de **pommes de**
terre fraîches

Poêlée de panais et
patate douce frais

Saint nectaire AOP

Mousse au chocolat
blanc

Salade de mangues

Semaine 50

Lundi
08/12/2025

Râpé de chou rouge
aux pommes

Salade d'haricots verts
aux échalotes

Jambon grillé sauce
barbecue

**Carottes fraîches des
Landes** braisées

Boulgour BIO pilaf

Petit fromage fondu

Gaufre & coulis de
chocolat

Fruit frais de
saison

Mardi
09/12/2025

Couscous du chef
(pilons de poulet &
merguez) et ses
légumes frai s

Semoule parfumée

Petit suisse aromatisé

Fruits frais de saison

Mercredi
10/12/2025

Jeudi
11/12/2025

Laitue fraîche aux œufs
durs vinaigrette

Velouté de petits pois

Emincés de bœuf
sauce soja

Riz basmati

Poireaux frais braisés

Edam

Compote pomme pêche

Crème dessert praliné

Vendredi
12/12/2025

Salade de **pommes de
terre** fraîches
à la ciboulette

Bolée de mâche,
agrumes, oignons
rouges

Poisson frais de
la criée d'Archachon

Tortellini au fromage

Epinards béchamel

Fusilli BIO

Saint nectaire AOP

Fruit frais de saison

Moelleux au caramel
maison