AU MENU CETTE SEMAINE :

Semaine du 2 au 6 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**
Velouté de potiron	Carottes Râpées, vinaigrette à l'orange	Céleri Râpé	Salade verte, vinaigrette à l'échalote	Betteraves rouges, Vinaigrette
Plat	**Plat**	**Plat**	**Plat**	**Plat**
Sauté de poulet, Sauce Champignons / Marmite de merlu et Petits pois forestiers et Pdt vapeur	Feijoada végétarienne Riz Bio Pilaf	Rôti de porc, sauce curry / Bouchées de légumes Macaroni, Emmental râpé	Lasagnes de boeuf / Lasagnes aux épinards et vache qui rit	Poisson blanc sauce meunière Gratin de chou fleur et Pdt
Dessert	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**
Camembert	Crème dessert vanille	Compote pomme bio	Banane	Cookies gourmands aux éclats de chocolat

AU MENU CETTE SEMAINE :

Semaine du 9 au 13 novembre 2026



LUNDI

Entrée

Céleri râpé, sauce rémoulade

Plat

Allumettes de porc façon carbonara / Thon
Coquillettes bio

Dessert

Yaourt nature sucré

MARDI

Entrée

Soupe douceur à la tomates

Plat

Rôti de dinde, sauce Maroilles / Quenelles nature
Pdt Rissolées

Dessert

Compote pomme

MERCREDI

JEUDI

Entrée

Soupe de pois cassés

Plat

Marmite de colin, sauce curcuma
Purée de potimarron et Pdt

Dessert

Mousse au chocolat

VENDREDI

Entrée

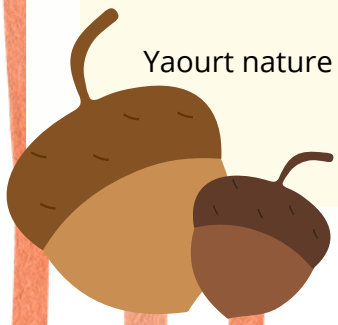
Goyère au comté et emmental

Plat

Carottes bio et Pois chiches sauce Tajine
Semoule

Dessert

Poire



AU MENU CETTE SEMAINE :



Semaine du 16 au 20 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**
Betteraves rouges, VInaigrette	Carottes bio et chou râpé, mayonnaise	Pâté de campagne issu du porc label rouge / Oeuf dur, vinaigrette		Velouté de poireaux du Ternois
Plat	**Plat**	**Plat**	**Plat**	**Plat**
Chipolata / Nuggets végé de blé Gratin de Pdt et endives au fromage fondu	Sauté de boeuf / Fricassée de limande, sauce Lombarde Fusili, Emmental râpé	Bouchées mozarella Tomate basilic Ratatouille Semoule Bio	Omelette bio à l'emmental Potiron, PdT façon boulangère, Edam Bio	Marmite de Merlu, Sauce Curry, Carottes bio Riz d'or
Dessert	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**
Fromage blanc nature	Salade de fruits	Yaourt aromatisé	Banane bio	Gâteau choco coco



AU MENU CETTE SEMAINE :

Semaine du 23 au 27 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**
Carotte Râpées, vinaigrette échalote	Velouté d'endives au fromage fondu	Salade de PdT / Demi avocat, sauce cocktail	Velouté de potiron aux 4 épices, croutons nature	Flamiche aux oignons du Ternois
Plat	**Plat**	**Plat**	**Plat**	**Plat**
Croziflette au fromage	Jambon blanc / Crousti fromager Frites, Ketchup	Marmite de Merlu, sauce citron Mélange de Riz aux petits légumes	Emincé de cuisse de poulet, sauce champignons / Quenelles Pennes, Emmental râpé	Filet de poisson pané, Epinards à la béchamel, PdT vapeur
Dessert	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**
Ile Flottante, crème anglaise	Orange bio	Liégeois chocolat	Yaourt nature sucré	Banane

AU MENU CETTE SEMAINE :

Semaine du 30 novembre au 4 Décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**
Taboulé d'hiver	Velouté potiron	Betteraves Bio, vinaigrette aux pommes	Velouté de chou fleur frais	Céleri râpé, Sauce rémoulade
Plat	**Plat**	**Plat**	**Plat**	**Plat**
Gratin de PdT et poireaux au fromage à raclette	Marmite de Limande, sauce cotriarde Riz Bio Pilaf	Emincé de filet de poulet, sauce Tandoori / Marmite de la mer, Sauce Cotriade Boulgour Bio	Bolognaise de boeuf / de lentilles Spaghetti bio Emmental râpé	Sauté de porc, sauce Blackwell / Fricassée de poisson Haricots verts, PdT vapeur
Dessert	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**
Flan nappé caramel	Mimolette bio	Fromage blanc nature, brisures de spéculoos	Pomme des Weppes	Gâteau pommes canelle





AU MENU CETTE SEMAINE :

Semaine du 7 au 11 Décembre 2026



LUNDI

Entrée
Carmine, vinaigrette

Plat
Saucisse de volaille / Crousti fromager
Mijoté de potiron, PdT, Carottes, Oignons et bouillon et épices

Dessert
Clémentine, Spéculoos St Nicolas

MARDI

Entrée
Carottes râpées, vinaigrette à l'orange

Plat
Fricassée de Saumon, sauce à l'oseille
Fusilli
Emmental râpé

Dessert
Crème dessert chocolat

MERCREDI

Entrée
Betteraves bio, vinaigrette

Plat
Sauté de poulet, sauce façon blanquette / Marmite de poisson
Riz Bio Pilaf

Dessert
Fruit de saison

JEUDI

Entrée
Potage de potimarron

Plat
Marmite de lieu, sauce thym citron acidulée
Carottes bio et curcuma
Semoule bio

Dessert
Gâteau aux pommes façon "grand-mère"

VENDREDI

Entrée
Laitue
Salami

Plat
Sauté de boeuf façon carbonade / Fricassée de merlu
Frites

Dessert
Fromage blanc sucré



AU MENU CETTE SEMAINE :

Semaine du 12 au 16 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**
Chou blanc râpé régional	Pâté de campagne / Oeuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Goyère au comté	Potage carottes et Pdt
Plat	**Plat**	**Plat**	**Plat**	**Plat**
Gratin penne chorizo / Légumes Emmental	Filet de poisson meunière Gratin de potirons et PdT	Sauté de dinde / Bouchées de légumes sauce tandoori Boulgour	Parmentier de canard / Parmentier de lentilles et légumes	Chili sin carne aux haricots rouges, Riz
Dessert	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**
Flan caramel	Pomme	Gouda Biscuit	Banane	Yaourt aromatisé