



CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners

du

lundi 30 novembre

au

vendredi 4 décembre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Endives aux pommes		Salade d'épinards frais & croutons	 	Brocolis vinaigrette		Salade de riz		Rillettes de sardines fraîches	
	Cèleri rémoulade	 	Salade de carottes persillées	 	Velouté de légumes	 	Salade de maïs		Œufs durs mayonnaise	
	Chou chinois	 	Panais râpés vinaigrette	 	Betteraves & maïs		Taboulé		Jambon cornichon	
	Salade verte	 	Salade verte	 	Salade verte	 	Salade verte	 	Salade verte	 
Plats principaux	Carbonara aux lardons		Cassolette de poisson		Sauté de porc aux olives (EE)		Omelette au fromage		Émincé de bœuf à l'estragon	
	Pâtes sauce fromagère		Aiguillette de poulet (BBC)		Œufs durs gratinés		Filet de poisson basilic		Pané de sarasin aux lentilles	
Garnitures	Tortis semi complètes		Gratin de courge	 	Poêlée de pois chiches		Carottes persillées	 	Gratin de pomme de terre	
	Haricots verts sautés à l'ail		Boulgour		Panais braisés	 	Petit épeautre		Purée de légumes	 
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP	  	dont 1 AOP/AOC/IGP	  	dont 1 AOP/AOC/IGP	  	dont 1 AOP/AOC/IGP	  	dont 1 AOP/AOC/IGP	  
	2 laitages dont 1 yaourt nature	 	2 laitages dont 1 yaourt nature	 	2 laitages dont 1 yaourt nature	 	2 laitages dont 1 yaourt nature	 	2 laitages dont 1 yaourt nature	 
Desserts	Liégeois		Marbré		Banane caramel		Salade de fruits frais	 	Salade d'ananas à la menthe	
	Flan du Chef chocolat		Cake carottes et orange		Terrine de fruits frais		Smoothie aux fruits frais		Salade d'agrumes	
	Compote sans sucre ajouté ARA	 			Compote sans sucre ajouté ARA	 	Abricots au sirop léger		Compote sans sucre ajouté ARA	 
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais





CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners

du

lundi 7 décembre

au

vendredi 11 décembre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Endives noix & croûtons		Salade de blé aux petits légumes		Mousse de betteraves au fromage frais		Chou chinois au sésame		Macédoine mayonnaise	
	Radis noir sauce yaourt & moutarde		Salade de pâtes semi complètes au pesto		Soupe de légumes		Carottes et potimarron râpés		Soupe de légumes de saison	
	Velouté de légumes		Velouté de lentilles à la crème		Haricots verts à l'échalote		Endives et dés de fromage		Salade de chou rouge braisé à l'orange	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Chili de haricots rouges et légumes		Sauté de pintade au jus		Cuisse de poulet rôti au thym (EE)		Bœuf bourguignon		Curry de butternut & lentilles	
	Filet de poisson bordelaise		Œufs brouillés à la tomate		Œufs durs Mornay		Filet de poisson pané		Rôti de porc au jus (CE2)	
Garnitures	Galette de blé		Epinards		Haricots blancs à la tomate		Fondue de poireaux à la crème		Riz	
	Haricots plats persillés		Coquillettes semi complètes		Salsifis au beurre		Pommes sautées		Panais braisés	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Crème dessert		Salade de fruits frais		Smoothie banane		Tarte aux poires		Salade d'ananas à la menthe	
	Ile flottante		Pamplemousse		Salade d'oranges		Gâteau au chocolat		Salade de fruits frais	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Pêches au sirop léger		Compote sans sucre ajouté ARA				Compote sans sucre ajouté ARA	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais





CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners

du

lundi 14 décembre

au

vendredi 18 décembre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos		Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé		Carottes râpées ciboulette		Velouté de chou fleur au cheddar				Crudités composées	
	Haricots rouges & maïs		Endives vinaigrette		Betteraves vinaigrette				Radis noir rémoulade au curry	
	Salade de riz		Chou chinois au sésame		Salade haricots verts échalote				Velouté de légumes d'hiver	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte				Salade verte	
Plats principaux	Filet de poisson à la bisque		Pois chiches à l'orientale		Émincé de porc sauce tomate (CE2)				Stéak haché sauce du Chef	
	Brouillade d'œufs		Tajine de dinde aux pruneaux (EE)		Œufs durs sauce tomate				Quenelles sauce tomate	
Garnitures	Brocolis braisés		Semoule semi complète		Spirales semi-complètes				Haricots blancs au jus	
	Petit épeautre		Poêlée de légumes à l'orientale		Carottes rustiques				Purée de légumes	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe				2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP				dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature				2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Salade d'agrumes		Pomme au four		Ananas frais				Crème vanille	
	Banane au chocolat		Poires aux amandes		Salade de fruits frais				Fromage blanc & crème de marron	
	Salade de fruits frais		Compote sans sucre ajouté ARA		Compote sans sucre ajouté ARA				Compote tous fruits	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais





CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners

du

lundi 21 décembre

au

vendredi 25 décembre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
	Salade verte	 			Salade verte	 	Salade verte	 	Salade verte	 
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP	  	dont 1 AOP/AOC/IGP	  	dont 1 AOP/AOC/IGP	  	dont 1 AOP/AOC/IGP	  	dont 1 AOP/AOC/IGP	  
	2 laitages dont 1 yaourt nature	 	2 laitages dont 1 yaourt nature	 	2 laitages dont 1 yaourt nature	 	2 laitages dont 1 yaourt nature	 	2 laitages dont 1 yaourt nature	 
Desserts										
	Abricots au sirop léger				Compote sans sucre ajouté ARA	 	Poire aux épices		Compote sans sucre ajouté ARA	 
	Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

[illegible]

lundi 30 novembre 2026

[illegible]

mardi 1 décembre 2026

Salade d'épinards frais & croutons	X	X							X			
Salade de carottes persillées									X			
Panais râpés vinaigrette									X			
Salade verte									X			
Cassolette de poisson	X	X	X	X			X				X	
Aiguillette de poulet (BBC)	X	X	X								X	
Gratin de courge	X	X	X									
Boulgour	X	X										
Marbré	X	X	X		X							
Cake carottes et orange	X	X	X									

mercredi 2 décembre 2026

Brocolis vinaigrette							X		
Velouté de légumes	X							X	
Betteraves & maïs							X		
Salade verte							X		
Sauté de porc aux olives (EE)	X	X	X				X	X	
Œufs durs gratinés	X	X	X						
Poêlée de pois chiches							X	X	
Panais braisés		X							
Banane caramel		X							
Terrine de fruits frais									
Compote sans sucre ajouté ARA									

jeudi 3 décembre 2026

[illegible]

vendredi 4 décembre 2026

[illegible]

[illegible]

[illegible]

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	LAIT	OEUF	POISSON	SOJA	MOLLUSQUES / CRUSTACÉS	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
Vinaigrette									X				X
Pain	X												
Froamges		X	X										
Laitages		X											
Corbeille de fruits frais													
lundi 7 décembre 2026													
Endives noix & croûtons	X	X							X			X	X
Radis noir sauce yaourt & moutarde		X							X				X
Velouté de légumes		X									X		
Salade verte									X				X
Chili de haricots rouges et légumes													
Filet de poisson bordelaise	X	X	X	X							X		X
Galette de blé	X	X	X										
Haricots plats persillés		X											X
Crème dessert		X	X		X								
Ile flottante		X	X									X	X
Compote sans sucre ajouté ARA													
mardi 8 décembre 2026													
Salade de blé aux petits légumes	X	X	X						X				X
Salade de pâtes semi complètes au pesto	X	X	X						X				X
Velouté de lentilles à la crème		X											
Salade verte									X				X
Sauté de pintade au jus	X	X	X								X		X
Œufs brouillés à la tomate	X	X	X								X		X
Epinards	X	X											
Coquillettes semi complètes	X	X	X										
Salade de fruits frais													X
Pamplemousse													
Pêches au sirop léger													
mercredi 9 décembre 2026													
Mousse de betteraves au fromage frais		X							X				X
Soupe de légumes		X									X		
Haricots verts à l'échalote									X				X
Salade verte									X				X
Cuisse de poulet rôti au thym (EE)													
Œufs durs Mornay	X	X	X										
Haricots blancs à la tomate		X									X		X
Salsifis au beurre		X											
Smoothie banane		X											X
Salade d'oranges													
Compote sans sucre ajouté ARA													
jeudi 10 décembre 2026													
Chou chinois au sésame							X		X				X
Carottes et potimarron râpés									X				X
Endives et dés de fromage		X	X						X				X
Salade verte									X				X
Bœuf bourguignon	X	X	X								X		X
Filet de poisson pané	X	X	X	X									
Fondue de poireaux à la crème		X											
Pommes sautées													
Tarte aux poires	X	X	X									X	
Gâteau au chocolat	X	X	X		X								
vendredi 11 décembre 2026													
Macédoine mayonnaise		X	X						X				X
Soupe de légumes de saison		X									X		
Salade de chou rouge braisé à l'orange									X				X
Salade verte									X				X
Curry de butternut & lentilles	X	X	X						X		X	X	X
Rôti de porc au jus (CE2)	X	X	X								X		X
Riz	X	X	X								X		X
Panais braisés		X											X
Salade d'ananas à la menthe													
Salade de fruits frais													X
Compote sans sucre ajouté ARA													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

[illegible]