


## MENUS SEMAINE 5

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 03/11/2025	Mardi 04/11/2025	Mercredi 05/11/2025	Jeudi 06/11/2025	Vendredi 07/11/2025	Samedi 08/11/2025	Dimanche 09/11/2025
D E J E U N E R	Terrine océane	***	Betteraves	***	***	***	Oeuf mimosa
	Tartiflette et salade verte	Nuggets	Sauté de bœuf en goulash	Poule au pot	Poisson frais	Cordon bleu sauce tomate	Poulet rôti au jus
	Fromage frais	Frites et salade	Pommes de terres	Pommes de terres et épinards crème	Farfalles et fromage râpé	Pommes sautées	Gratin de chou fleur
	Paris Brest	Mimolette	***	Brie	Fromage	***	Fournols
		Cocktail de fruits	Tarte poires et amandes	Fromage blanc speculoos	Banane sauce chocolat	Glace	Moelleux choco et crème anglaise
D I N E R	Soupe à l'oignon	Velouté de légumes	Potage potiron	Bouillon légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté de brocolis
	Omelette aux champignons	Ficelle picarde	Gaufre	Tartine fromagère	Parmentier crécy (purée de carottes)	Quiche au thon	Plateau de fromages
	Farfalles	Salade verte		Salade	Salade verte	Salade verte	PDT au four
	Fromage blanc sucre	<b>Compote pruneaux</b>	Crème dessert	Fruit de saison	Yaourt sucré	Compote fruits	Fruit frais



VIANDE FRAÎCHE LOCALE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



PLAT VÉGÉTARIEN



HAUTS-DE-FRANCE



REPAS SUCRÉ

## MENUS SEMAINE 4

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 27/10/2025	Mardi 28/10/2025	Mercredi 29/10/2025	Jeudi 30/10/2025	Vendredi 31/10/2025	Samedi 01/11/2025	Dimanche 02/11/2025
D E J U N E R	Quiche poireaux	***	Salade de haricots coco	***	Œuf mayonnaise	***	Pêche au thon
	Saucisse fumée	Carbonnades flamandes	Sauté de dinde sauce chasseur		Filet de colin sauce nantua	Langue de bœuf	Roti de porc orloff
	Lentilles		Semoule	Hachis parmentier maison et salade	Pommes de terre boulangères		Pomme paillason
	Pomme vapeur	Frites et salade	Ragoût de légumes d'automne (carottes, poireaux, navet, courge)		Choux de Bruxelles		Endive braisée
	***	Mimolette	***	Fromage	***	Camembert	***
	Fromage blanc compotée	Glace	le flottante	Crème dessert	Eclair	Pâtisserie	Coupe de glace

D I N E R	Potage poireaux pomme de terre	Potage potiron	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté champignons	Potage de légumes	Potage de légumes
	Gratin de chou fleur à la polonaise (œufs)	Tarte aux légumes de saison	Crêpe	Quiche cantal	Poireaux à la flamande et pomme vapeur	Cordon bleu	Plateau de charcuteries
	Fruit de saison	Mousse café	Petits fromages	Fruit de saison	Fromage blanc au sucre	Yaourt aromatisé	Compte



VIANDE FRAÎCHE LOCALE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



PLAT VÉGÉTARIEN



HAUTS-DE-FRANCE



RÉPAS SUCRÉ

## MENUS SEMAINE 3

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 20/10/2025	Mardi 21/10/2025	Mercredi 22/10/2025	Jeudi 23/10/2025	Vendredi 24/10/2025	Samedi 25/10/2025	Dimanche 26/10/2025
D E J U N E R	Macédoines	***	***	***	***	***	Avocati surimi
	Lasagnes bolognaise maison	Sauté de dinde marengo	Cassoulet maison et pomme vapeur	Crépinette sauce brune	Moules	Cervelas obernois	Sauté de veau
	***	Jardinière de légumes		Purée de pdt céleri	Frites	Pomme de terre et haricots verts	Purée de PDT
		Brie	Edam	Camembert	Fromage	Tomme	Carottes
	Liégeois vanille	Fruit frais de saison	Crème aux œufs	Salade d'agrumes à la cannelle	Tarte aux pommes	Fruit frais de saison	Tarte rhubarbe
D I N E R	Potage pois cassés	Velouté de brocolis	Potage de potiron	Bouillon vermicelles	Potage poireaux pdt	Soupe à l'oignon et croutons	Potage de légumes
	PDT farcie	Tarte Maroilles	Croque-monsieur	Escalope de volaille	Pomme au four	Crêpe jambon et fromage	Plateau de fromages
	Yaourt aromatisé	Salade verte	Compote fruits	Purée de légumes	Fromage blanc nature sucré	Crème dessert	PDT four
	Fromage blanc coulis		<b>Pruneaux au sirop</b>			Compote de fruits	



VIANDE FRAÎCHE LOCALE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE



Anji-Gaspé



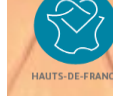
PRODUITS FRAIS / DE SAISON



Vége  
PLAT VÉGÉTARIEN



REPAS SUCRÉ



HAUTS-DE-FRANCE



OMEGA 3  
APPORT EN OMEGA 3



APPORT EN FIBRES

## MENUS SEMAINE 2

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 13/10/2025	Mardi 14/10/2025	Mercredi 15/10/2025	Jeudi 16/10/2025	Vendredi 17/10/2025	Samedi 18/10/2025	Dimanche 19/10/2025
D E J E U N E R	Céleri rémoulade	***	***	Endives vinaigrette	Betteraves vinaigrette	***	Œuf mayonnaise
	Palette à la diable	Escalope de poulet sauce au cidre	Choucroute garnie (saucisson à l'ail, saucisse fumée, lard)	Sauté de porc en civet aux lardons	Blanquette de poisson	Boulettes d'agneau au curry	Rôti de bœuf sauce poivre
	Purée de PDT	Frites		Purée de patates douces	Riz	Semoule et râpé de légumes frais	Gratin dauphinois
	***	Salade					Haricots verts à l'ail
		Bleu	Fromage		***	Fromage	***
	Crème caramel	Mousse café	Cocktail de fruits	Crumble pomme rhubarbe	Chessecake speculoos	Gélifié chocolat	Tarte au flan
D I N E R	Potage de légumes verts	Potage de légumes frais	Potage de légumes	Velouté de champignons	Crème de chou fleur	Velouté potiron / chocolat chaud	Potage de légumes frais
	Jambon et son fromage blanc échalote et fines herbes	Gratinn de pâtes au thon	Gaufres	Croissant au jambon	Œuf à la coque	Raviolis	Plateau de fromages et PDT au four
	Rostys de légumes				Mouillettes		
	Fruit frais de saison	Yaourt sucré	Riz au lait	Fromage blanc fruité	Pomme cuite	Fruit frais de saison	Glace



VIANDE FRAÎCHE LOCALE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



PLAT VÉGÉTARIEN



HAUTE QUALITÉ



REPAS











APPORT EN OMÉGA 3







APPORT EN FIBRES

## MENUS SEMAINE 1

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	06/10/2025	07/10/2025	08/10/2025	09/10/2025	10/10/2025	11/10/2025	12/10/2025
D E J E U N E R	Haricots verts en vinaigrette	***	***	***	Friand fromage	***	Coquille de poisson
	Macaronis bolognaise	Jambon braisé sauce madère	Tajine de poulet aux <b>pruneaux</b> et légumes	Saucisse de Toulouse	Filet de colin meunière	Endive au jambon	Filet mignon sauce normande
	Fromage râpé	Frites 	Semoule	Pomme vapeur 	Riz	PDT	Flageolets
	***	Salade verte 		Chou rouge braisé 	Fondue de poireaux 		Pommes sautées 
	Camembert	Mimolette	Maroilles	***	Fromage	***	
	Mousse au chocolat	Fromage blanc et crème de marrons	Cocktail de fruits	Chou crème	Ananas frais 	Crème dessert	Tarte aux pommes 

D I N E R	Potage poireaux pommes de terre 	Bouillon pot-au-feu	Velouté potiron 	Potage de légumes frais 	Potage carotte 	Potage de légumes frais 	Velouté d'asperges
	Gratin de chou fleur à la volaille et pdt 	Quiche au camembert maison 	Crêpes 	Gratin PDT à la viande	Boudin blanc ou noir 	Vol au vent	Assiette de charcuteries, salade et pomme de terre au four 
	Fruit de saison 	Compote de fruits	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé	Fromage blanc au sucre	Fruit frais de saison 	Semoule au lait



VIANDE FRAÎCHE LOCALE



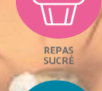
PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



PLAT VÉGÉTARIEN



REPAS SUCRÉ



HAUTS-DE-FRANCE



APPORT EN FIBRES



OMEGA 3

APPORT EN OMÉGA 3