



Du lundi 3 au vendredi 7 novembre 2025



Semaine 45

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS A THEME PORTUGAL	VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes et radis noir vinaigrette	Taboulé (semoule, ,petits légumes et vinaigrette)	Salade verte, croutons, œufs	CALDO VERDE	Celeri rave mayonnaise
PLAT 	Escalope de volaille champignons	Nugget's végétal	Poulet rôti	PICA PAU	Filet de poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Pommes vapeur	Ratatouille	Pommes de terre aux épices	ARROZ COM TOMATE	Carottes vichy
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage		
DESSERT 	Compote	Fruit	Compote	PAO DE LO CHOCOLATE	Semoule au lait

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fruits et légumes de France



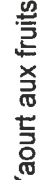


Du lundi 10 au vendredi 14 novembre 2025



Semaine 46

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Pommes de terre, mayonnaise, cornichons, œuf, jambon		 Crème de légumes (potiron, carottes, poireaux, PDT, oignons)	 Salade d'haricots verts, vinaigrette, maïs, thon	 Pâté cornichons
PLAT	 Poisson pané		 Filet de poisson deux marchés	 Parmentier végétal aux céréales gourmandes	 Boulettes de bœuf sauce poivre
ACCOMPAGNEMENT	 Gratin de brocolis	FÉRIÉ	 Julienne de légumes	 Salade verte	 Potée de légumes
FROMAGE			 Fromage	 Fromage	
DESSERT	 Fruit		 Fruit	 Beignet au chocolat	 Yaourt aux fruits

Plat protidique + légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit issu de l'agriculture Biologique



Du lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025



Semaine 47

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Céleri mayonnaise 	Salami beurre 	Salade chou verts vinaigrette emmental cumin 	Potage (oignon, PDT, poireaux, carottes) 	carottes râpées vinaigrette 
PLAT	 Curry de lentilles 	Filet de poisson du marché	Sauté de dinde marengo 	Steack haché 	Emincé de porc a la moutarde 
ACCOMPAGNEMENT	 Purée 	Duo de légumes bio 	Riz pilaf 	Frites 	Petits pois 
FROMAGE	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage 	
DESSERT	 Mousse au chocolat	Fruit 	Cocktail de fruits 	Fruit 	Fromage blanc aux fruits

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025



Semaine 48

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS A THEME ETATS UNIS	JEUDI REPAS A THEME BRETAGNE	VENDREDI
ENTRÉE	Pdt. œufs, cervelas, mais c. chons. mayonnaise	Chou rouge aux pommes vinaigrette fromage blanc	Cesar salad à l'œuf	Crème de légumes bretons (chou-fleur, PDT, poireaux, oignons, crème)	Macédoine rémoulade
PLAT	Blanquette de dinde	Gratin de courge	Mac and cheese au bacon et cheddar (plat protidique+légumes)	Galette saucisse	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT	Carottes vichy	Risotto			Brocolis au beurre
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit	Chausson aux pommes	Cookies	Crêpe confiture	Crème dessert

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 1er au vendredi 5 décembre 2025



Semaine 49

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Carottes rapées vinaigrette 	Friad au fromage	Salade de céleri et radis noir sauce fromage blanc  	Riz au thon  	Potage  
PLAT	 Brandade de poisson 	Jambon sauce crème 	Paupiette de veau 	Blanquette de dinde 	Nugget's végétales
ACCOMPAGNEMENT	 Salade verte  	Purée de carottes  	Pâtes  	Courgettes à l'ail  	Blé à la tomate  
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT	 Purée de fruit  	Fruit  	Yaourt aromatisé	Fruit 	Far breton

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



Far breton



Produit issu de l'agriculture Biologique



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Chou vert, comté mayonnaise   	Pomme de terre, saucisse de strasbourg cornichons, vinaigrette   	Pâté de chair et cornichon   	Salade verte aux croustons   	Crème de légumes   
PLAT 	Cassoulet (plat protidique+légumes)   	Filet de poisson du marché   	Escalope à la crème   	Bolognaise végétale   	Palette de porc sauce cornichon   
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte en agrément   	Julienne de légumes   	Pommes vapeur   	Spaghettis   	Gratin de chou-fleur   
FROMAGE 		Fromage   	Fromage	Fromage	
DESSERT 	Fromage blanc   	Fruit   	Purée de fruit   	Beignet   	Pêche au coulis de fruits rouges

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

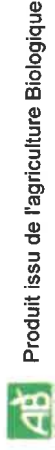
Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique

Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Maffrais
Services

Du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025



Semaine 51

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS DE NOEL	VENDREDI
ENTRÉE	 Salade de soja, chou blanc mayonnaise, vinaigrette 	 Pates, surimi, mayonnaise 	 Carottes râpées vinaigrette 	Jus de fruit, ballotine de volaille aux champignons, cornichons	 Mais, chou rouge, celeri vinaigrette et fromage blanc 
PLAT	 Rougaille saucisses 	 Gatin de légumes	 Sauté de porc à la moutarde 	Hamburger 	Filet de poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT	 Riz pilaf 	 Lentilles 	 Semoule 	Potatoes	Duo de pommes de terre et brocolis 
FROMAGE		Fromage	Yaourt	Babybel	
DESSERT	 Liégeois	 Fruit 	Cocktail de fruit	Buche chocolat	Yaourt aux fruits 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Boeuf français



Fruits et légumes de France



Produit issu de l'agriculture Biologique



Du lundi 22 au vendredi 26 décembre 2025



Semaine 52

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Pommes de terre, cornichons, cervelas, œufs, vinaigrette 	Carottes rapées et cœur de palmier vinaigrette 		FÉRIÉ	
PLAT	 Poisson pané	Carbonara 			
ACCOMPAGNEMENT	 gratin de courgettes 	Pâtes 			
FROMAGE					
DESSERT	 Fruit 	Crêpe confiture			

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fruits et légumes de France

