

| | | du 5 | au 9 | du 12 | au 16 | du | au | du | au | du | au |
|-----------------|----------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----|----|----|----|----|----|
| Lundi | Thème | | | | | | | | | | |
| | Hors d'œuvre | ☺ | | ☺ | | | | | | | |
| | Plat principal | ☺ | CŒUR DE PALMIER ET MAIS | ☺ | FILET DE HARENG POMME DE TERRE | | | | | | |
| | Garniture | | CASSOULET | ☺ | BLANQUETTE DE VEAU VF | | | | | | |
| | Fromage | | VACHE QUI RIT BIO | ☺ | RIZ BIO / CAROTTES BIO | | | | | | |
| Dessert | | ORANGE | | YAOURT BIO LOCAL | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Mardi | Thème | | | | | | | | | | |
| | Hors d'œuvre | ☺ | | ☺ | | | | | | | |
| | Plat principal | ☺ | CAROTTES BIO RAPEES CIBOULETTE | ☺ | CHAMPIGNONS A LA GREQUE | | | | | | |
| | Garniture | ☺ | TARTE AU FROMAGE | ☺ | FILET DE POULET SAUCE CITRON BBC | | | | | | |
| | Fromage | | SALADE BIO | ☺ | PATES BIO | | | | | | |
| Dessert | ☺ | QUART QUART CREME ANGLAISE | | CANTAL AOP | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Mercredi | Thème | CENTRE DE LOISIRS | | CENTRE DE LOISIRS | | | | | | | |
| | Hors d'œuvre | ☺ | | ☺ | | | | | | | |
| | Plat principal | ☺ | SALADE BIO ET LARDONS | ☺ | RADIS BEURRE | | | | | | |
| | Garniture | ☺ | SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS VF | ☺ | SAUSISSES AUX HERBES BBC | | | | | | |
| | Fromage | | LENTILLES BIO | ☺ | ECRASEE DE POMME DE TERRE | | | | | | |
| Dessert | ☺ | ENTREMET CHOCOLAT | | REBLOCHON AOP | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Jeudi | Thème | | | REPAS DE NOEL | | | | | | | |
| | Hors d'œuvre | ☺ | | ☺ | | | | | | | |
| | Plat principal | ☺ | POTAGE BIO | ☺ | PATE EN CROUTE | | | | | | |
| | Garniture | ☺ | SAUTE DE DINDE BBC | ☺ | SAUTE DE CANARD A L'ORANGE BBC | | | | | | |
| | Fromage | | POMMES VAPEUR | ☺ | POTATOS POPS / NAVETS CONFITS | | | | | | |
| Dessert | | ROQUEFORT AOP | | BRIE DE MEAUX AOP | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Vendredi | Thème | | | | | | | | | | |
| | Hors d'œuvre | ☺ | | ☺ | | | | | | | |
| | Plat principal | ☺ | CHARCUTERIE BEURRE | ☺ | POTAGE BIO | | | | | | |
| | Garniture | ☺ | POISSON DU MARCHÉ | ☺ | POISSON DU MARCHÉ | | | | | | |
| | Fromage | ☺ | CŒUR DE BLE / EPINARD CREME | ☺ | SEMOULE BIO / POEELE DE LEGUMES BIO | | | | | | |
| Dessert | | FROMAGE BLANC LOCAL | | LAITAGE / FROMAGE | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |



Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4. Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.