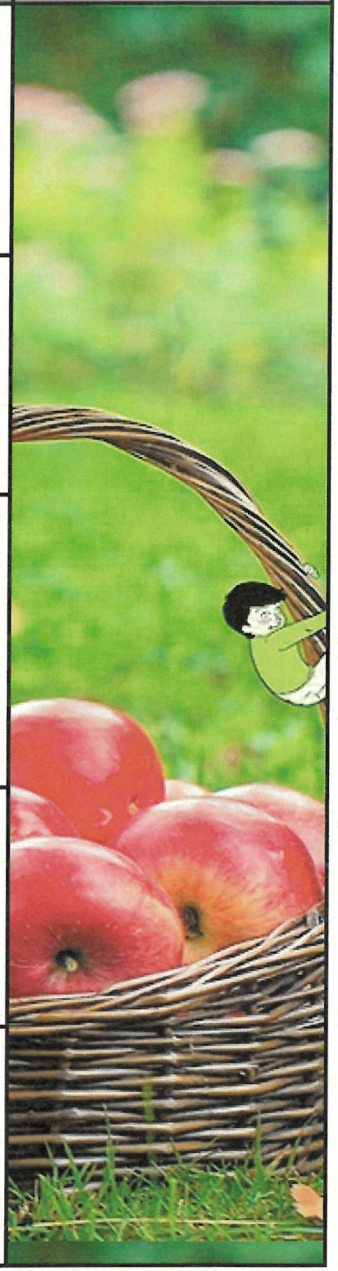
Du 02/11/2026 au 06/11/2026



	Menu
Lundi	Betteraves - Vinaigrette Allumettes de porc façon carbonara /Filet de colin MSC - Sauce ciboulette /Filet de colin MSC - Sauce ciboulette Pâtes coquillages Bio du Lauragais - , emmental râpé **Edam Bio** Crème dessert au chocolat
Mardi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette au curry doux Gratin de pommes de terre façon tartiflette Suisse sucré Pomme
Mercredi	Mortadelle - , cornichons /Surimi - Sauce mayonnaise /Surimi - Sauce mayonnaise Escalope de porc FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Pané fromager /Pané fromager **Haricots verts Bio** persillés Saint Paulin Compote fraîche pomme ananas
Jeudi	Potage de légumes Sauté de poulet - Sauce Tandoori /Omelette au fromage **Semoule Bio** Fromage fondu **Banane Bio**
Vendredi	Salade de boulgour, féta et olives - Vinaigrette Filet de colin MSC - Sauce à l'oseille **Chou fleur Bio** - , persil Petit moulé nature **Poire Bio**



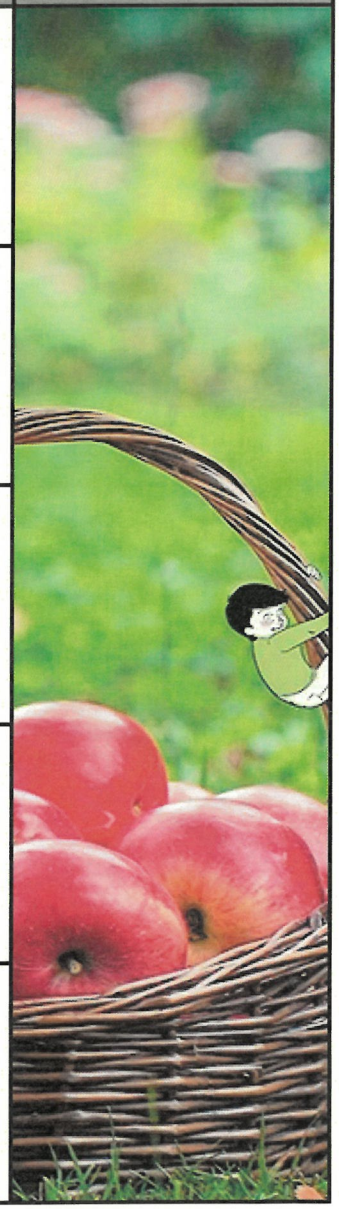
Origine France Produit labellisé **Bio** **Régional** Plat signature

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Du 09/11/2026 au 13/11/2026



	Menu
Lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Saucisse de porc /Saucisse végétale (façon chipo) /Knacki Purée de pommes de terre **Gouda Bio** Fromage blanc aux fruits
Mardi	Endives - , et pommes - Vinaigrette Pané fromager Poêlée trio de légumes Bio **Emmental Bio** Poire
Mercredi	
Jeudi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Sauté de dinde FR - Sauce dijonnaise /Omelette nature Haricots beurre persillés Fromage fondu Gaufre chocolat
Vendredi	Salade de lentilles Bio et tomates - Vinaigrette Filet de colin MSC - Sauce aurore Gratin de potiron Yaourt Cimelait local Liégeois vanille



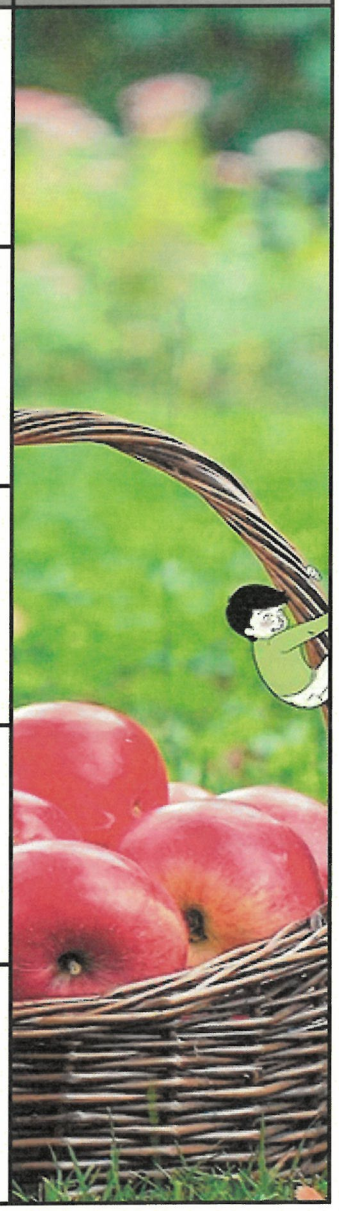
Régional Bio Origine France Produit labellisé

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Du 16/11/2026 au 20/11/2026



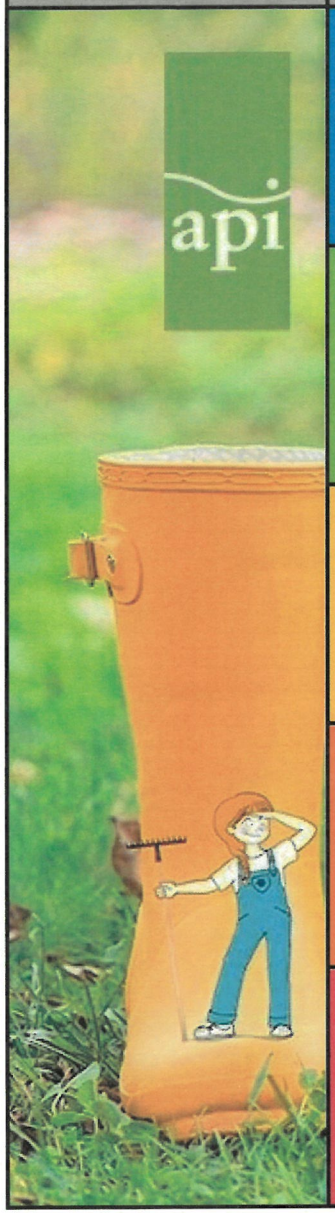
	Menu
Lundi	Salade de **riz Bio** et tomate et maïs Bio - Vinaigrette Boulettes de **bœuf Bio** Bio - Sauce napolitaine /Falafels - Sauce crème Julienne de légumes Tomme noire IGP Yaourt nature sucré bio
Mardi	Surimi - Sauce mayonnaise Merguez grillée /Filet de colin MSC - , citron Mélange de petits pois et carottes **Camembert Bio** Bio Flan nappé caramel
Mercredi	Salade coleslaw Sauté de porc - Sauce Paprika /Nuggets végétarien de blé /Nuggets végétarien de blé Purée de pommes de terre **Gouda Bio** Bio Pomme
Jeudi	Velouté aux champignons Omelette fraîche Bio **Épinards Bio** Bio Chanteneige Compote fraîche pomme poire
Vendredi	Radis rose - , beurre Filet de colin MSC - Sauce au cumin **Semoule Bio** Bio Suisse fruité **Banane Bio** Bio



Bio Produit labellisé Origine France Plat signature

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Du 23/11/2026 au 27/11/2026



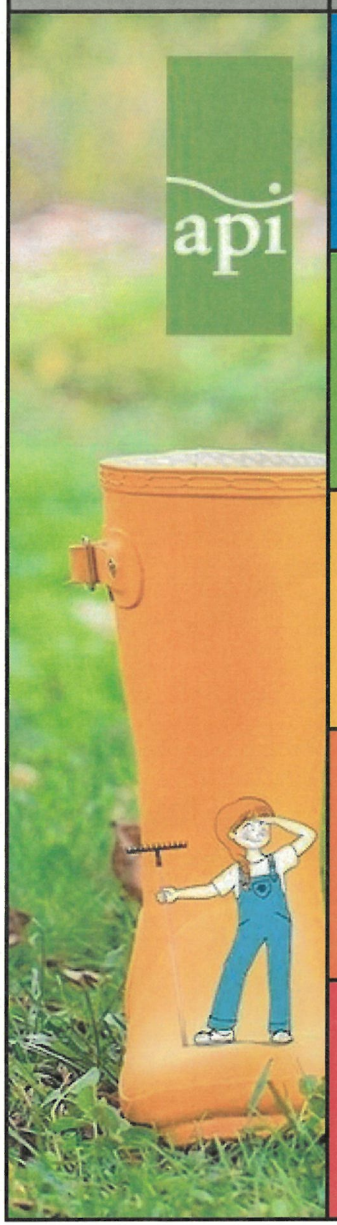
	Menu
Lundi	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette à l'estragon Haut de cuisse de poulet rôti FR - Sauce chasseur /Quenelle nature - Sauce aux herbes Gratin de **brocolis Bio** Mimolette Pomme
Mardi	Chou rouge râpé - Vinaigrette Dahl de **lentilles Bio** Riz Bio Saint Nectaire AOP Clémentine
Mercredi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette Sauté de boeuf - Façon Strogonoff /Filet de colin MSC - Sauce au curry Purée de pommes de terre et céleri **Brie Bio** Crème dessert à la vanille
Jeudi	Velouté de potimarron aux 4 épices - , oignons frits - , croûtons nature Jambon blanc /Omelette nature /Omelette nature Coquillettes bio - , emmental râpé Fromage blanc aux fruits Panettone artisanal
Vendredi	Fenouil émincé - Vinaigrette Filet de colin MSC - Sauce citron **Semoule Bio** Fromage frais à tartiner Poire



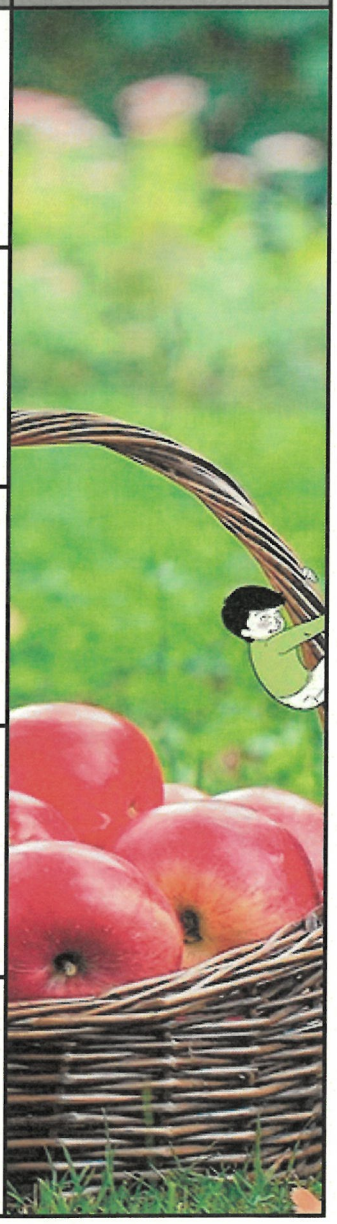
Origine France Bio Produit labellisé Plat signature **Régional**

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Du 30/11/2026 au 04/12/2026



	Menu
Lundi	Panais râpé - Sauce façon remoulade **Fusilli Bio** aux **lentilles Bio** et aux épices Suisse fruité Ananas
Mardi	Brocolis - Vinaigrette Escalope de dinde FR - Sauce tex mex /Falafels - Sauce tex mex Blé pilaf **Edam Bio** Fruit de saison
Mercredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette balsamique Paupiette au veau FR - Sauce paprika /Pané fromager Riz Bio Pont l'Evêque AOP Compote fraîche **pomme Bio** biscuitée
Jeudi	Salade de boulgour, féta et olives - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce champignons /Poisson blanc meunière MSC - , citron /Poisson blanc meunière MSC - , citron Gratin de chou fleur CE2 béchamel Saint Paulin **Banane Bio**
Vendredi	Mélange de **coquillettes Bio** et mais - Vinaigrette persillée Filet de colin MSC - Sauce à l'oseille **Haricots verts Bio** persillés Yaourt Cimelait local Liégeois chocolat



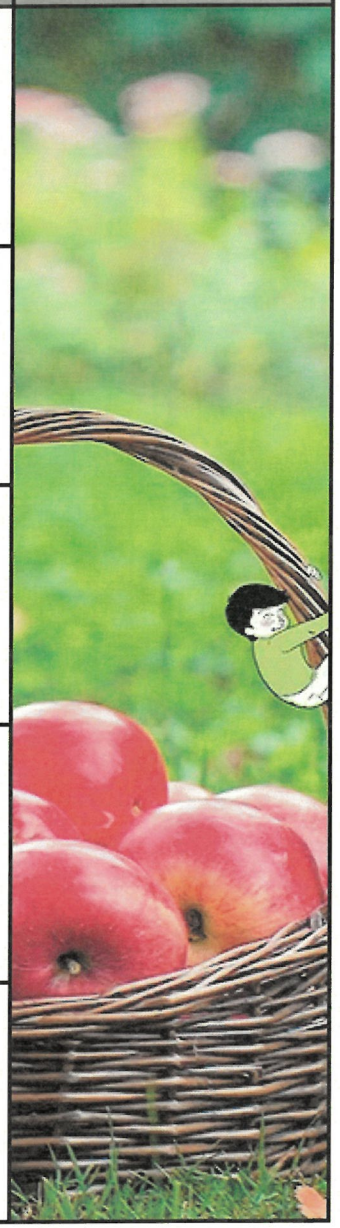
Bio Origine France Produit labellisé Plat signature **Régional**

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Du 07/12/2026 au 11/12/2026



	Menu
Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette au cumin Gratin de pommes de terre façon tartiflette Mimolette **Kiwi Bio**
Mardi	Endives - Vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti FR - Sauce napolitaine /Pané fromager **Penne Bio** - , emmental râpé Fromage blanc nature - , sucre Flan nappé caramel
Mercredi	Chou rouge râpé - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Riz Bio **Camembert Bio** **Semoule Bio** au lait
Jeudi	Pâté de campagne - , cornichons /Surimi - Sauce mayonnaise /Surimi - Sauce mayonnaise Boulettes au boeuf - Sauce aux oignons /Boulettes végétariennes - Sauce aux oignons Mélange de petits pois et carottes Carré de l'Est **Orange Bio**
Vendredi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Marmite de colin MSC **Épinards Bio** béchamel **Gouda Bio** Pomme



Bio Bio Plat signature Origine France Produit labellisé

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Du 14/12/2026 au 18/12/2026



	Menu
Lundi	Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry doux Pois chiches sauce basquaise Coquillettes bio Mimolette Mousse au chocolat au lait
Mardi	Potage de potimarron Cordon bleu de dinde FR /Quenelle nature - Sauce crème /Quenelle nature - Sauce crème **Haricots verts Bio** à l'ail Yaourt sucré Ananas
Mercredi	Salade verte - Vinaigrette Rôti de porc - Sauce façon cocktail /Omelette au fromage /Omelette au fromage **Semoule Bio** Tomme noire IGP Compote pomme ananas
Jeudi	Mousse de canard (sans porc) /Terrine de poisson Rösti Burger de volaille /Filet de colin MSC - Sauce aux marrons et pain d'épices Purée de butternut **Clémentine Bio** - Chocolat de Noel Bûche de Noël
Vendredi	Salade de radis - Vinaigrette à l'échalote Filet de colin MSC - Sauce à l'orange Carottes Ce2 à l'ail Mini chèvre **Banane Bio**



Bio Plat signature Origine France Régional Produit labellisé

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes