

MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Saucisson à l'ail*	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Surimi mayonnaise
Cordon bleu	Moules marinières	Choucroute (PC)*	Parmentier végétarien (pc)	Filet de poulet pané
Julienne de légumes	Frites	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Haricots verts
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison	S/P: Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC)		Mousse au chocolat

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron			Concombre bulgare	
Rôti de porc au miel*		Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)	Poisson meunière
Pommes sautées		Beignets de brocolis		Poêlée de légumes
Carré de l'Est		Cheddar	Emmental	Yaourt nature
Fruit de saison		Liégeois vanille	Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/P: Rôti de dinde au miel		S/P: Tarte au fromage		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Betteraves vinaigrette	Salade de riz niçois	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Nuggets de poulet	Filet de lieu beurre blanc	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggio	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Semoule	Brie	Riz	Jeunes carottes caramélisées
Yaourt aromatisé	Chaurice	Mousse à la framboise	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Fruit de saison	S/P: Cassoulet au poulet (PC)	Brownies	Banane
S/P : Pâté en croûte de volaille				

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V : Sans viande S/P : Sans porc V6 : Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage  Escalope de poulet panée Petits pois-carottes Saint-Nectaire Mousse aux marrons	Quiche* Aiguillettes de colin aux céréales  Epinards à la crème Gouda Fruit de saison  S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille	Salade de montagne  Chipolatas aux herbes*  Pommes röstis Vache qui rit  Panacotta coulis de fruits  S/P: Saucisses de volaille aux herbes	Salade verte  Lasagnes végétariennes (PC) Edam Pastel De Nata 	Saucisson à l'ail* Sauté de dinde à l'estragon Tortis Camembert Ananas au sirop S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

S/V : Sans viande S/P : Sans porc VG : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 49- DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue	Flammekueche*	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Crêpinette au jus*	Poisson pané	Escalope viennoise
Petits suisses aux fruits		Cocos mijotés	Röstis aux légumes	Semoule
Palet breton	Mousse au café	Bleu	Brie	Tomme blanche
		Tarte au flan	Banane	Fruit de saison
		S/P: Friand au fromage / Filet de poulet grillée		



INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG: Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson Macaroni au beurre	Boulettes de bœuf façon kefta Pommes au four
Fromage blanc sucré	Camembert	Saint-Paulin	Vache qui rit	Emmental
Cookie	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Ile flottante	Fruit de saison
	S/P : Sauté de poulet			

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG: Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage	Potage		Betteraves vinaigrette
Filet de colin gratiné au fromage	Boulettes végétales	Cuisse de poulet rôti		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Julienne de légumes		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Banane	Camembert		Croc'lait
Fruit de saison		Fruit de saison		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille		S/P: Saucisse de volaille		

Plat Fait Maison	Produit Issus de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

V6 : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc