

MENUS JOUARRE



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Maïs au thon	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Surimi mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc)	Filet de poulet pané
Pommes vapeurs	Macaroni	Légumes façon wok	Petit suisse sucré	Ratatouille et pommes de terre
Gouda	Mimolette	Yaourt à boire	Croisillon aux pommes	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Fruit de saison	Marbré au chocolat		Mousse au chocolat
S/V: Nuggets de poisson		S/V : Omelette		S/V: Poisson pané

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:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

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

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

- * Plat contenant du porc

MENUS JOUARRE



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pomelos</p> <p>Rôti de porc au miel*</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Brebicrème</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate</p>		<p>Salade de pâtes au pesto </p> <p>Steak haché ketchup </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Petit suisse aromatisé </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V: Steak haché au thon</p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Chili végétarien (PC) </p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p><u>Fruit de saison</u> </p>

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

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

- * Plat contenant du porc

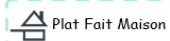


MENUS JOUARRE



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	Colin gratiné au fromage	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Jardinière de légumes	Semoule		Riz	Jeunes carottes caramélisées
Croc'lait	Chaurice	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Fruit de saison	Mousse à la framboise	Brownies	Banane
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson		S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Poisson en sauce		S/V : Croustillant au fromage



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:

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc










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

- * Plat contenant du porc

MENUS JOUARRE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Quiche*	Crêpe au fromage	Salade verte 	Chou rouge aux pommes 
Escalope de poulet panée	Aiguillettes de colin aux céréales 	Chipolatas aux herbes* 	Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de dinde à l'estragon
Pommes rissolées	Chou-fleur et brocolis	Pommes röstis		Beignets de chou-fleur
Saint-Nectaire	Fromage frais nature 	Vache qui rit 	Edam	Camembert
Fruit de saison	iégeois au chocolat	Fruit de saison 	Pastel De Nata	Ananas au sirop
S/V : Boulettes de sarrasin	S/P : Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V : Tarte au fromage	S/P : Saucisses de volaille aux herbes S/V : Poisson en sauce		S/V : Poisson meunière

 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
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENUS JOUARRE



SEMAINE 49- DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue	Sardine à l'huile	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Crêpinette au jus*	Poisson pané	Sauté de bœuf aux oignons
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Epinards à la crème	Röstis aux légumes	Semoule
Palet breton	Fruit de saison	Yaourt au sucre de canne	Brie	Kiri
		Tarte au flan	Banane	Compote de pommes
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Filet de poulet grillée S/V: Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce



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:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

MENUS JOUARRE



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Oeuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Salade fleurette
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc*	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson	Boulettes de bœuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Beignets de chou-fleur	Fromage frais	Macaroni au beurre	Pommes au four
Cookie	Camembert	Banane sauce chocolat	Petit suisse aux fruits	Yaourt à la vanille
	Fruit de saison		Ile flottante	Fruit de saison
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager

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 composée : Salade verte, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte au fromage	Endives aux poires		Betteraves vinaigrette
Filet de colin gratiné au fromage	Boulettes végétales	Cuisse de poulet rôti		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Boulghour		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Banane	Fromage frais sucré		Croc'lait
Mousse au café		Fruit de saison		Crème dessert chocolat
		S/V: Falafel en sauce		S/V: Poisson pané

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

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

- * Plat contenant du porc