



## MENUS JOUARRE



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

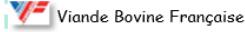
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Maïs au thon	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Surimi mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc)	Filet de poulet pané
Pommes vapeurs	Macaroni	Légumes façon wok		Ratatouille et pommes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



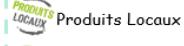
Plat Fait Maison



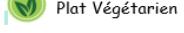
Label Rouge



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



## INFORMATIONS

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

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



Label Rouge

Viande Bovine Française



Plat Végétarien



MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale


**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

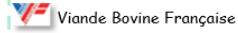
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Quiche*	Crêpe au fromage	Salade verte	Chou rouge aux pommes
Escalope de poulet panée	Aiguillettes de colin aux céréales	Chipolatas aux herbes*	Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de dinde à l'estragon
Pommes rissolées	Chou-fleur et brocolis	Pommes röstis	Edam	Beignets de chou-fleur
Saint-Nectaire	Fromage frais nature	Vache qui rit	Pastel De Nata	Camembert
Fruit de saison	iégeois au chocolat	Fruit de saison		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



### 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

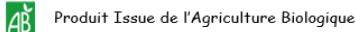


SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

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



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 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

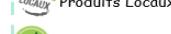
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade 	Concombres vinaigrette 	Salade fleurette
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc*  Beignets de chou-fleur	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson Macaroni au beurre	Boulettes de bœuf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



 Label Rouge



PRODIBUS



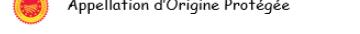
 Plat Végétarien



MSC Pêche Durable



www.oriental.com



## INFORMATIONS

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

/P: Sans Pore

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

## | - \* Plat contenant du porc

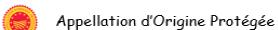
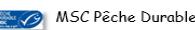
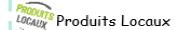
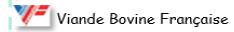
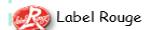


## MENUS JOUARRE



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

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



### 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