

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Saint Melaine Novembre Décembre

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
03/11/2025

Mardi  
04/11/2025

Jeudi  
06/11/2025

Vendredi  
07/11/2025

E N T R É E S

Pâté de campagne  
*Gluten, Lait, Moutarde, Soja*

Dips de carottes et houmous à la carotte  
*Lait*

Salade de pommes de terre à l'échalote  
*Moutarde, Sulfites*

S A L A D E S

Macédoine sauce à la mayonnaise  
*Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*

Emincé de porc sce charcutière  
*Gluten, Moutarde, Sulfites*

Crispidor à l'emmental  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Steak haché de boeuf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dés colin d'Alaska PMD sauce curry  
*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde*

G A R N I T U R E S

Poêlée forestière  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots verts  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre cube rissolées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Brocolis  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre vapeur  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz pilaf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Semoule  
*Gluten*

P R O D U I T S   L A I T I E R S

Camembert  
*Lait*

Tomme grise  
*Lait*

Saintnectaire AOP  
*Lait*

Saint paulin  
*Lait*

D E S S E R T S

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Compote tous fruits allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Crème dessert saveur vanille  
*Lait*

Donuts sucré DCG  
*Gluten, Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Saint Melaine Novembre Décembre

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
10/11/2025

Mardi  
11/11/2025

Jeudi  
13/11/2025

Vendredi  
14/11/2025

E N T R É E S

Salade de pâtes aux légumes sauce chinoise  
*Gluten, Soja, Sulfites*

Tartine au thon et à la ciboulette  
*Poissons, Gluten, Lait*

Salade de blé Texane (haricot rouge, mais)  
*Gluten, Moutarde, Sulfites*

S A L A D E S

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique  
*Moutarde, Sulfites*

Merlu PMD sauce aux épices douces  
*Poissons, Gluten, Lait*

P L A T S

Aiguillette sauce vallée d'auge  
*Gluten, Lait*

Sauce crème aux lardons  
*Gluten, Lait*

Poêlée de carottes, poireaux, céleri et oignons  
*Céleri*

Epinards en branche béchamel au lait de coco  
*Gluten, Lait*

Purée de pomme de terre  
*Lait*

Riz pilaf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

G A R N I T U R E S

Farfalle  
*Gluten*

Montcadi croute noire  
*Lait*

Gouda  
*Lait*

Coulommiers  
*Lait*

P R O D U I T S L A I T I E R S

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Compote tous fruits allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Beignet Framboise DCG  
*Oeufs, Gluten*

D E S S E R T S

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Saint Melaine Novembre Décembre

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
17/11/2025

Mardi  
18/11/2025

Jeudi  
20/11/2025

Vendredi  
21/11/2025

E N T R É E S

Houmous de chou-fleur et pain nordique  
*Gluten, Sésame*

Salade de mâche, betterave et noix de cajou  
*Fruits à coque*

S A L A D E S

Betteraves mimosa  
*Oeufs*

Carottes rapées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

P L A T S

Cordon bleu de volaille  
*Gluten, Lait, Soja*

Chili con carne  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Blanquette de veau  
*Gluten, Sulfites*

Beignets de calamars sauce tartare  
*Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites*

G A R N I T U R E S

Boulgour  
*Gluten*

Haricot beurre à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Brocolis

Carottes rondelles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Mélange 5 céréales  
*Gluten, Soja*

Purée de pomme de terre  
*Lait*

P R O D U I T S L A I T I E R S

Yaourt natures sucré Bio  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Saint paulin  
*Lait*

Montcadi croute noire  
*Lait*

Camembert  
*Lait*

D E S S E R T S

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Entremets flan saveur vanille  
*Lait*

Gâteau aux amandes et miel  
*Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Sulfites*

Compote pommes allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Saint Melaine Novembre Décembre

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
24/11/2025

Mardi  
25/11/2025

Jeudi  
27/11/2025

Vendredi  
28/11/2025

E N T R É E S

Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette  
*Lait, Moutarde, Sulfites*

Cake des alpages (tartiflette, lardons, oignons, pdt)  
*Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites*

S A L A D E S

Salade au chèvre et croûtons  
*Gluten, Lait*

Salade carotte chou rouge râpé façon coleslaw  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

P L A T S

Chipolatas  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Couscous végétal  
*Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites*

Sauté de boeuf sauce gardiane (orange, tomate, balsamique)  
*Sulfites*

Merlu PMD et crumble chorizo  
*Poissons, Gluten, Lait*

G A R N I T U R E S

Carottes au thym  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fondue de poireau  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots beurre persillé  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Torsades  
*Gluten*

Purée de pomme de terre  
*Lait*

Riz pilaf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

P R O D U I T S L A I T I E R S

Montcadi croute noire  
*Lait*

Gouda  
*Lait*

Brie  
*Lait*

Yaourt natures sucré Bio  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

D E S S E R T S

Dessert lacté gélifié saveur vanille  
*Lait*

Compote poire allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dessert lacté chocolat à boire  
*Lait*

Gateau façon financier à la farine de pois chiche  
*Oeufs, Fruits à coque, Sulfites*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Saint Melaine Novembre Décembre

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
01/12/2025

Mardi  
02/12/2025

Jeudi  
04/12/2025

Vendredi  
05/12/2025

E N T R E E S

Pâté de campagne  
*Gluten, Lait, Moutarde, Soja*

S A L A D E S

Salade piemontaise  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Céréales betteraves et ciboulette  
*Gluten, Soja*

Céleri rapé aux raisins  
*Céleri*

Vinaigrettes bar moutarde et sauce  
Bulgare  
*Lait, Moutarde, Sulfites*

P L A T S

Merguez  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Samoussas aux légumes  
*Gluten, Soja*

SAUCE BOLOGNAISE  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé  
*Poissons, Gluten*

G A R N I T U R E S

Bâtonnets de carottes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots plats à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Macaroni semi-complet BIO  
*Gluten*

Brocolis  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre cube rissolées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Semoule  
*Gluten*

Pommes de terre vapeur  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

P R O D U I T S   L A I T I E R S

Saint paulin  
*Lait*

Edam  
*Lait*

Montcadi croute noire  
*Lait*

Emmental  
*Lait*

D E S S E R T S

Compote pommes allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gâteau au yaourt  
*Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dessert lacté saveur vanille à boire  
*Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Saint Melaine Novembre Décembre

Des menus équilibrés et des recettes variées qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
08/12/2025

Mardi  
09/12/2025

Jeudi  
11/12/2025

Vendredi  
12/12/2025

E N T R É E S

Tartine de sardine et tomate  
*Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites*

Saucisson à l'ail cornichon  
*Moutarde*

Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette  
*Lait, Moutarde, Sulfites*

S A L A D E S

Salade coleslaw  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique  
*Moutarde, Sulfites*

P L A T S

Colombo de porc  
*Gluten, Moutarde*

Sauté de dinde sauce pomme curry crémée  
*Lait, Moutarde*

Cuisse de poulet rôti au jus  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Crispidor à l'emmental  
*Oeufs, Gluten, Lait*

G A R N I T U R E S

Fondue de poireau  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Carottes rondelles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Chou-fleur persillé  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Epinards en branche béchamel  
*Gluten, Lait*

Riz pilaf  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée de pomme de terre  
*Lait*

Mélange 5 céréales  
*Gluten, Soja*

Pâtes coude  
*Gluten*

P R O D U I T S   L A I T I E R S

Fromage Blanc  
*Lait*

Brie  
*Lait*

Cantal AOP  
*Lait*

Buchette lait de mélange  
*Lait*

D E S S E R T S

Barre bretonne et caramel liquide  
*Oeufs, Gluten*

Entremets chocolat  
*Lait*

Moelleux aux pommes et figues  
*Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Saint Melaine Novembre Décembre

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
15/12/2025

Mardi  
16/12/2025

Jeudi  
18/12/2025

Vendredi  
19/12/2025

E N T R É E S

Houmous et gressin  
*Gluten, Lait*

Mini burger rose, tartinade thon haricot blanc vache qui rit et mâche  
*Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites*

S A L A D E S

Salade de riz façon mexicaine (haricot rouge et maïs)  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Macédoine sauce à la mayonnaise  
*Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*

P L A T S

Saucisses de Strasbourg  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Aiguillette sauce vallée d'auge  
*Gluten, Lait*

Cuisse de canette VF sauce végétale aux champignons et pleurotes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé  
*Poissons, Gluten*

G A R N I T U R E S

Duo de haricots verts et beurre  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Petits pois à l'étuvé  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Frites Fry and dip coupe incurvée  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fondue de chou vert  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée de pomme de terre  
*Lait*

Semoule  
*Gluten*

Riz créole  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

P R O D U I T S L A I T I E R S

Camembert  
*Lait*

Gouda  
*Lait*

Cantal AOP  
*Lait*

Emmental  
*Lait*

D E S S E R T S

Compote tous fruits allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel  
*Lait*

Bûche crème chocolatée, génoise, granola et copeaux chocolat blanc  
*Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.