

# Menus Novembre Décembre

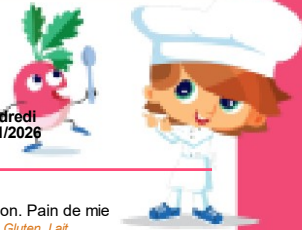
Lundi  
02/11/2026

Mardi  
03/11/2026

Mercredi  
04/11/2026

Jeudi  
05/11/2026

Vendredi  
06/11/2026



Salade de haricots rouges, maïs sauce épices chili  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Carottes râpées** et vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Taboulé à la menthe  
*Gluten, Moutarde, Sulfites*

**Émincé d'endives et vinaigrette à la moutarde**  
*Moutarde, Sulfites*

Rillettes de thon. Pain de mie  
*Poissons, Gluten, Lait*

**Tartinade de haricots blancs**  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## ENTRÉES

**Émincé de porc** aux olives  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dés de colin sauce crème persil ciboulette  
*Poissons, Gluten, Lait*

**Sauté de poulet** sauce façon orientale  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Quenelles natures sauce champignons  
crémée**  
*Oeufs, Gluten, Lait*

**Omelette** sauce tomate  
*Oeufs, Gluten, Lait*

**Curry de légumes et pommes de terre**  
*Moutarde*

**Pâtes locales** sauce butternut et cheddar  
*Gluten, Lait*

**Boulgour, courgettes façon caponata et  
câpres**  
*Gluten, Sulfites*

**Sauté de bœuf local** sauce tomate origan  
*Sulfites*

## PLATS

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

**Pâtes  
locales**  
*Gluten*

Gratin de  
courgettes  
*Lait*

**Riz**   
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Brocolis  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## GARNITURES

Yaourt sucré  
*Lait*

Edam  
*Lait*

Fromage blanc sucré  
*Lait*

**Saint nectaire**   
*Lait*

Coulommiers  
*Lait*

## PRODUITS LAITIERS

**Fruit saison**   
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Yaourt Laistelle framboise**  
*Lait*

Fruit saison   
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Crème dessert Chocolat**  
*Lait*

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

## DESSERTS

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Repas végétarien

### Légendes :

**Repas végétarien**

**Produit local (dans un périmètre de 120 Km)**

**Produit Bio**

**Nouvelle recette**



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

**Eveil et  
GOÛT**  
— Découvrir pour mieux grandir —  
par **sodexo**

**grandlangres**

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

## Menus Novembre Décembre

Lundi  
09/11/2026

Mardi  
10/11/2026

Mercredi  
11/11/2026

Jeudi  
12/11/2026

Vendredi  
13/11/2026



### E N T R É E S

Salade de **pommes de terre** et dés de mimolette  
*Lait*

**Chou blanc râpé et vinaigrette aux herbes**  
*Moutarde, Sulfites*

Panais râpé mayonnaise  
*Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*

Haricots beurre à l'échalote  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### P L A T S

Sauté de dinde au caramel  
*Gluten, Soja*

**Korma de riz bio, brunoise provençale et petits pois**  
*Moutarde, Sulfites*

**Boulettes blé tomate**  
*Gluten*

Jambon blanc  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Semoule, épinards et pois chiche**  
*Gluten, Moutarde*

Colin d'Alaska sauce butternut champignons  
crème  
*Poissons, Lait*

**Parmentier égréné végétal et purée de pommes de terre**  
*Lait*

### G A R N I T U R E S

Épinards branches à la crème  
*Gluten, Lait*

Torsades  
*Gluten*

Purée de pommes de terre  
*Lait*

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

Cantal  
*Lait*

**Fromage blanc groseille**  
*Lait*

Mimolette  
*Lait*

Brie  
*Lait*

### D E S S E R T S

**Fruit saison**  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Donut sucré**  
*Gluten, Lait*

**Fruit saison**  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Smoothie pomme banane  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### B O U L A N G E R I E

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Repas végétarien

#### Légendes :

**Repas végétarien**

**Produit local (dans un périmètre de 120 Km)**

**Produit Bio**

**Nouvelle recette**



**Produit de la mer durable**



**Appellation d'origine protégée**



**Produit décongelé**

**LG**  
grandlangres

**Eveil et GÔÛT**  
— Découvrir pour mieux grandir —  
par **sodexo**

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# Menus Novembre Décembre

Lundi  
16/11/2026

Céleri rémoulade  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Mardi  
17/11/2026

Croisillons de chou-fleur

Saucisson à l'ail cornichon  
*Moutarde*

Mercredi  
18/11/2026

Soupe de lentilles corail au lait de coco  
*Lait*

Jeudi  
19/11/2026

Émincé d'endives et vinaigrette à la moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Vendredi  
20/11/2026

Betteraves, croquant noix, crème chèvre miel  
*Fruits à coque, Lait, Sulfites*

## ENTRÉES

## PLATS

Boulgour sauce pois chiche à la marocaine  
*Gluten, Moutarde*

Hoki sauce estragon  
*Poissons, Gluten, Lait*

Cari de fèves et haricots rouges

Sauté de bœuf sauce romarin  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fussilis aux légumes du sud et dés de fromage de brebis  
*Gluten, Lait*

Émincé de porc et sauce au paprika  
*Gluten*

Oeufs durs sauce béchamel  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Nuggets de blé et ketchup  
*Céleri, Gluten, Moutarde*

Nuggets de poulet et ketchup  
*Gluten*

## GARNITURES

Riz  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Ratatouille  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée à la patate douce  
*Lait*

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

## PRODUITS LAITIERS

Gouda  
*Lait*

Pont l'évêque  
*Lait*

Fromage blanc à la fraise  
*Lait*

Saint paulin  
*Lait*

Yaourt Laistelle sucré  
*Lait*

## DESSERTS

Crème dessert pralinée  
*Gluten, Lait*

Fruit saison  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Muffin au chocolat  
*Gluten, Lait, Soja*

Fruit saison  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gâteau au caramel  
*Gluten*

## BOULANGERIE

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Repas végétarien

### Légendes :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

# Menus Novembre Décembre



Lundi  
23/11/2026

Mardi  
24/11/2026

Mercredi  
25/11/2026

Jeudi  
26/11/2026

Vendredi  
27/11/2026

## ENTRÉES

Émincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Salade verte et vinaigrette balsamique  
*Moutarde, Sulfites*

Macédoine <sup>(N)</sup> mayonnaise  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Houmous et pain de mie  
*Gluten, Sésame*

Crudité locale et vinaigrette à la moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

## PLATS

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

Boulettes de sarrasin, lentilles légumes sauce tomate  
*Céleri, Gluten, Lait*

Rôti de porc au curry  
*Gluten, Lait, Moutarde*

Omelette sauce tomate  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Sauté de bœuf local et sauce aigre douce  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Blé bio, sauce légumes et pois cassés  
*Gluten*

Steak haché de bœuf sauce ketchup  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz, korma de chou-fleur et cranberry  
*Lait, Moutarde, Sulfites*

Pâtes locales bio, lentilles, tomates façon bolognaise et emmental  
*Gluten, Lait*

## GARNITURES

Blé <sup>(N)</sup>  
*Gluten*

Julienne de légumes à l'ail et pommes de terre  
*Céleri*

Gratin de chou-fleur à la béchamel  
*Gluten, Lait*

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

Pâtes locales  
*Gluten*

## PRODUITS LAITIERS

Edam  
*Lait*

Yaourt au miel

Camembert  
*Lait*

Fromage blanc sucré  
*Lait*

Langres  
*Lait*

## DESSERTS

Fruit saison <sup>(N)</sup>  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Beignet à la pomme  
*Oeufs, Gluten*

Fruit saison <sup>(N)</sup>  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gâteau à la cannelle  
*Gluten, Lait*

Crème dessert vanille  
*Lait*

## BOULANGERIE

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Repas végétarien

### Légendes :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

**Éveil et GOUT**  
— Découvrir pour mieux grandir —  
par **sodexo**

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

**grandlangres**

# Menus Novembre Décembre

Lundi  
30/11/2026

Mardi  
01/12/2026

Mercredi  
02/12/2026

Jeudi  
03/12/2026

Vendredi  
04/12/2026



## ENTRÉES

**Carottes** 🌱 râpées et vinaigrette fruit de la passion  
*Moutarde, Sulfites*

Chou blanc râpé, vinaigrette au basilic et  
dès mimolette  
*Lait, Moutarde, Sulfites*

Soupe de courgettes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Émincé d'endives et vinaigrette à la moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Salade de blé aux petits légumes  
*Gluten, Moutarde, Sulfites*

## PLATS

Émincé de dinde sauce estragon  
*Lait*

**Sauté de bœuf** sauce forestière  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Parmentier de dés de saumon  
*Poissons, Gluten, Lait*

**Galette mexicaine** (boulgour, haricots rouges,  
poivron)  
*Œufs, Gluten*

**Œufs durs** sauce béchamel  
*Œufs, Gluten, Lait*

**Semoule** aux légumes et pois chiches 🌱  
*Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites*

**Korma de riz bio**, brunoise provençale et petits pois  
*Moutarde, Sulfites*

**Parmentier égrené végétal et purée pommes de terre**  
*Lait*

Saucisse de Toulouse  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## GARNITURES

**Semoule** 🌱  
*Gluten*

Petits pois mijotés  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Lentilles** 🌱 mijotées  
*Céleri*

**Brocolis**  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## PRODUITS LAITIERS

Tomme blanche  
*Lait*

Fromage blanc à la fraise  
*Lait*

Emmental  
*Lait*

Yaourt nature sucré  
*Lait*

**Saint nectaire** 🍷  
*Lait*

## DESSERTS

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

Tarte flan pâtissier  
*Oeufs, Gluten, Lait*

**Fruit saison** 🌱  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Smoothie pommes bananes et sirop érable  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Fruit saison** 🌱  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## BOULANGERIE

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Repas végétarien

### Légendes :

**Repas végétarien**

**Produit local** (dans un périmètre de 120 Km)

**Produit Bio**

**Nouvelle recette**



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

**Eveil et  
GOÛT**  
— Découvrir pour mieux grandir —  
par **sodexo**

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

**LG**  
grandlangres

# Menus Novembre Décembre

Lundi  
07/12/2026

Mardi  
08/12/2026

Mercredi  
09/12/2026

Jeudi  
10/12/2026

Vendredi  
11/12/2026



## ENTRÉES

**Céleri rémoulade**  
*Œufs, Moutarde, Sulfites*

Salade de **pommes de terre** et dés de mimolette  
*Lait*

Soupe potiron navets carottes poireaux et crème  
*Lait*

Chou chinois et vinaigrette à la ciboulette  
*Moutarde, Sulfites*

**Crudité locale** et vinaigrette à la moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

## PLATS

**Chili sin carne**  
*Lait*

**Boulettes de sarrasin, lentilles légumes sauce tomate**  
*Céleri, Gluten, Lait*  
Jambon blanc sauce tomate  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Émincé de dinde sauce basquaise  
*Gluten*  
**Pâtes locales bio, lentilles, tomates façon bolognaise et emmental**  
*Gluten, Lait*

Merlu sauce estragon  
*Poissons, Gluten, Lait*  
**Boulgour sauce curry pois chiche épinards**  
*Gluten, Moutarde*

**Sauté de bœuf** sauce romarin  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*  
**Gratin de pommes de terre grenaille, poireaux, béchamel et cantal**  
*Gluten, Lait*

## GARNITURES

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

**Pâtes locales**  
*Gluten*

**Épinards** **en branches** béchamel  
*Gluten, Lait*

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

## PRODUITS LAITIERS

**Saint paulin**  
*Lait*

Fromage blanc à la confiture abricot  
*Lait*

Coulommiers  
*Lait*

Yaourt sucré  
*Lait*

**Chauroue**   
*Lait*

## DESSERTS

**Crème dessert pralinée**  
*Gluten, Lait*

**Fruit saison**   
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Fruit saison**   
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cake nature  
*Gluten, Lait*

**Yaourt Laistelle framboise**  
*Lait*

## BOULANGERIE

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Repas végétarien

### Légendes :

**Repas végétarien**  
**Produit local (dans un périmètre de 120 Km)**  
**Produit Bio**  
**Nouvelle recette**



**Produit de la mer durable**  
**Appellation d'origine protégée**  
**Produit décongelé**

# Menus Novembre Décembre

Lundi  
14/12/2026

Mardi  
15/12/2026

Mercredi  
16/12/2026

Jeudi  
17/12/2026

Vendredi  
18/12/2026



Lentilles à l'échalote  
*Moutarde, Sulfites*

Salade verte et vinaigrette à l'échalote  
*Moutarde, Sulfites*

Salade de betteraves et vinaigrette à la moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Mousse de canard  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Chou chinois et vinaigrette à la ciboulette  
*Moutarde, Sulfites*

Tartinade aux haricots blancs et marrons  
*Lait*

## ENTRÉES

Hoki 🐟 sauce tomate  
*Poissons*

Beignets stick de mozzarella  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Emincé de porc 🐷 au jus de viande  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pavé au comte sauce pain d'épices  
*Gluten, Lait*

Omelette 🍳 sauce tomate  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Penne bio, sauce au chou-fleur 🥦 et cantal 🧀  
*Gluten, Lait*

Cordon bleu  
*Gluten, Lait, Soja*  
Sauce tomate

Blé sauce légume minestrone  
*Gluten*

Rôti de dinde sauce pain d'épices  
*Gluten, Lait*

## PLATS

Chou-fleur 🥦 persillé

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz 🍚

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Petits pois mijotés

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre rôsti étoile

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Carottes à l'ail

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## GARNITURES

Fromage blanc sucré  
*Lait*

Camembert  
*Lait*

Saint nectaire 🍷  
*Lait*

Emmental  
*Lait*

Yaourt au miel  
*Lait*

## PRODUITS LAITIERS

Fruit saison 🍏

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fruit saison 🍏

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Entremets sapin 2 chocolats 🍫  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Bûche pâtissière  
*Fruits à coque, Lait, Soja*

Smoothie à la pêche  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## DESSERTS

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

## BOULANGERIE

Menu de Fête

Repas végétarien

### Légendes :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé