

## Menu Orléanas

	lundi 3 novembre 2025		mardi 4 novembre 2025		jeudi 6 novembre 2025		vendredi 7 novembre 2025	
<b>Entrée</b>	Carottes râpées	 	Salade de pommes de terre		Salade de lentilles		Velouté de carottes	 
<b>Plat du jour</b>	Gratin de Pâtes		Filet de lieu crumble		Riz cantonnais végété		Couscous poulet	
<b>Garniture</b>	Chou Romanesco		Potimarron rôti au four	 				
<b>Produits laitiers</b>	Laitage ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe		Fromage blanc et coulis de fruits rouges ou fromage à la coupe	
<b>Dessert</b>	Compote pomme poire	 	Fruit frais de saison		Mousse au chocolat		Fruit frais de saison	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés  
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

## Menu Orléanas

	lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
<b>Entrée</b>	Duo de salades vertes  		Taboulé de chou fleur  	Carottes râpées  
<b>Plat du jour</b>	Hamburger		Filet de colin sauce tomate 	Haricots blancs à la tomate 
<b>Garniture</b>	Frites 		Pâtes	Riz
<b>Produits laitiers</b>	Laitage ou fromage à la coupe		Fromage blanc et coulis de fruits exotiques ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe
<b>Dessert</b>	Fruit de saison  		Salade de fruits frais de saison  	Flan vanille 



végétarien



Produit BIO



Fruits decoupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Allemagne



Menu Orléanas

Alsace



	lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
<b>Entrée</b>	Potage de légumes  	Kartoffelsalat (Salade de pommes de terre et mayonnaise) 	Coleslaw (Carottes, choux) 	Salade verte et cervelas
<b>Plat du jour</b>	Lasagnes carotte et courge 	Currywurst (saucisses de Francfort sauce tomate/curry) 	Quiche au fromage 	Baeckeoffe (bœuf, légumes et pommes de terre)
<b>Garniture</b>		Poêlée de carottes 	Lentilles	
<b>Produits laitiers</b>	Laitage ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe	Fromage blanc et coulis de fruits rouges ou Munster
<b>Dessert</b>	Gâteau au chocolat 	Apfelstrudel (Strudel aux pommes) 	Compote 	Fruit frais de saison  

## Menu Saint Orléanas

	lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
<b>Entrée</b>	Feuilleté au fromage	Salade mexicaine (haricots rouge, maïs)	Potage de légumes	Carottes râpées
<b>Plat du jour</b>	Poisson pané sauce cocktail	Sauté de dinde à la crème	Cake au fromage et olives	Tajine végétarien
<b>Garniture</b>	Spaghetti	Purée de petits pois	Pôelée pommes de terre carottes	Semoule
<b>Produits laitiers</b>	Laitage ou fromage à la coupe	Fromage blanc et coulis de fruits exotiques ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe
<b>Dessert</b>	Pomme au four bio au caramel beurre salé	Fruit frais de saison	Fruit frais de saison	Gâteau d'anniversaire



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local

## Menu Oliénas

	lundi 1 décembre 2025		mardi 2 décembre 2025		jeudi 4 décembre 2025		vendredi 5 décembre 2025	
<b>Entrée</b>	Velouté de potimarron	 	Velouté de légumes	 	Taboulé de chou fleur	 	Salade verte	 
<b>Plat du jour</b>	Quenelles nature sauce nantua		Tartiflette		Crumble de colin		Chili sin carne	
<b>Garniture</b>	Riz		Tartiflette végétarienne		Purée de pommes de terre et carottes		Riz	
<b>Produits laitiers</b>	Laitage ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe		Fromage blanc et coulis de fruits rouges ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe	
<b>Dessert</b>	Fruit frais de saison		Fruit de saison		Compote		Roulé à la confiture	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

## Menu Orléanas

	lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
<b>Entrée</b>	Potage de légumes verts  	Salade de pâtes	Macédoine vinaigrette  	Salade verte et maïs  
<b>Plat du jour</b>	Emincé de bœuf	Feuilleté au fromage 	Poisson pané 	Quiche au fromage 
<b>Garniture</b>	Pommes de terre sautées	Purée de carotte  	Penne	Epinards
<b>Produits laitiers</b>	Fromage blanc et coulis de fruits exotiques ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe
<b>Dessert</b>	Fruit frais de saison 	Poire au chocolat 	Fruit frais de saison 	Gâteau d'anniversaire 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



# MENU DE NOEL

## Menu Orléanas

	lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
<b>Entrée</b>	Velouté de lentilles	Salade verte	Carottes râpées	Toast de saumon ou pâté croute
<b>Plat du jour</b>	Flan au fromage	Quiche au thon	Dhal de lentilles	Sauté de poulet
<b>Garniture</b>	Carottes Vichy	Frites	Riz	Gratin dauphinois
<b>Produits laitiers</b>	Fromage blanc et coulis de fruits rouges ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Roulé au chocolat, papillottes et mandarine



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local