	lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Entrée	Salade verte bio et croûtons maison	Salade de coquillettes semi complètes	Carottes râpées à la ciboulette	Velouté de courge
Plat du jour	Dahl de lentilles corail	Pilon de poulet sauce BBQ maison	Omelette au fromage	Colin
Garniture	Riz	Gratin de chou fleur	Fondue de poireaux	Purée
Produits laitiers	Fromage blanc nature	Fromage	Yaourt nature	Fromage
Dessert	Poire au chocolat	Fruit frais de saison	Moelleux à la crème de marron	Fruit frais de saison

AOP | végétarien | Produit BIO | Fruits decoupés du jour | Patisserie du chef | Poisson MSC | local | Label rouge

Menu Orliénas

	lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Entrée	Duo de salades vertes	Œufs mayonaise	Céleri rémoulade	Salade de lentilles
Plat du jour	Burger 	Tortilla	Spaghetti au thon	Riz façon Thaï
Garniture	Frites	Haricots verts		Brocolis fleurette
Produits laitiers	Yaourt nature	fromage blanc nature	Fromage	Brie de Meaux
Dessert	Fruit frais de saison	Compote de pommes	Panna Cotta aux fruits rouges	Fruit frais de saison

végétarien · Produit BIO · Fruits découpés du jour · Patisserie du chef · Poisson MSC · Label rouge · AOP · local

Menu Orliénas

	lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Entrée	Salade de pommes de terre	Potage de légumes	Salade verte bio et olives	Houmous de pois chiches et son toast maison
Plat du jour	Lasagnes saumon épinards	Chili sin carne	Fricassée de saucisses de Montbéliard	Omelette aux herbes
Garniture		Riz semi complet	Carottes aux herbes	Butternut au four
Produits laitiers	Saint-Nectaire	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Comté
Dessert	Crème vanille	Fruit frais de saison	Cake à la banane	Fruit frais de saison

végétarien · Produit BIO · Fruits découpés du jour · Pâtisserie du chef · Poisson MSC · Label rouge · AOP · local · IGP

DUPONT

Joyeux Anniversaire!

aux enfants nés en novembre!

Menu Orliénas

	lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Entrée	Salade verte et croutons	Pizza 3 fromages maison	Crème Dubarry (chou fleur)	Duo de choux
Plat du jour	Bolognaise	Filet de merlu à la crème	Tajine végétarien	Gnocchi gratinés
Garniture	Coquillettes semi compètes	Fenouil et carottes braisées	Semoule	Haricots verts persillés
Produits laitiers	Fromage	Fromage blanc aromatisé	Fromage	Yaourt nature
Dessert	Pomme au four bio au caramel beurre salé	Fruit frais de saison	Fruit frais de saison	Gâteau d'anniversaire

végétarien · Produit BIO · Fruits découpés du jour · Pâtisserie du chef · Poisson MSC · Label rouge · AOP · local

Menu Orliénas

	lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Entrée	Salade de lentilles aux oignons rouges	Velouté de légumes	Céleri rémoulade	Salade verte bio et olives
Plat du jour	Cuisse de poulet rôti	Enchiladas de légumes gratinées à la tomme	Aïoli de colin	Curry de pois chiches
Garniture	Carottes aux herbes		Pommes de terre et légumes aïoli	Riz
Produits laitiers	Yaourt nature	Fromage	Fromage	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit frais de saison	Fruit de saison	Roulé au chocolat	Mousse au chocolat

végétarien · Produit BIO · Fruits découpés du jour · Patisserie du chef · Poisson MSC · Label rouge · AOP · local

Menu Orliénas

	lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Entrée	Salade mexicaine (haricots rouges maïs)	Carottes râpées	Potage de légumes	Salade verte bio et olives
Plat du jour	Quenelles nature gratinée	Pot au feu	Dahl de lentilles et butternut	Filet de merlu aux oignons
Garniture	Poêlée de légumes et riz		Boulgour	Pommes boulangères
Produits laitiers	Fromage blanc nature	Vercorais	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Compote	Fruit frais	Oranges	Gâteau au yaourt

végétarien · Produit BIO · Fruits découpés du jour · Pâtisserie du chef · Poisson MSC · Label rouge · AOP · local

DUPONT RESTAURATION

Menu Orliénas

	lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Entrée	Salade blé carottes	Salade de pâtes	Duo de feuilles de chêne	MENU DE NOEL
Plat du jour	Filet de lieu aux herbes et citron	Omelette au fromage	Gratin de pomme de terre et poêlée de légumes	
Garniture	Gratin de chou fleur sans crème	Epinards à la crème	Joyeux Anniversaire! aux enfants nés en décembre!	
Produits laitiers	Fromage	Fromage blanc nature	Yaourt nature	
Dessert	Poire au chocolat	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	

végétarien · Produit BIO · Fruits decoupés du jour · Patisserie du chef · Poisson MSC · Label rouge · AOP · local