

# MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage 7 légumes</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Nuggets de poisson</p>	<p>Filet de colin au citron </p> <p>Frites</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan vanille</p>		<p>Cœuf dur mayonnaise </p> <p>Parmentier végétarien (pc) </p> <p>Petit suisse sucré </p> 	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</p>

-  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:

**Parmentier végétarien** : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

- S/V : Sans viande      S/P : Sans porc      VG : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pomelos</p> <p>Rôti de porc au miel*</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Carré de l'Est</p>			<p>Concombre bulgare </p> <p>Chili végétarien (PC) </p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fruit de saison </p>

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

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

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

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

- \* Plat contenant du porc

# MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâté en croûte*</p> <p>Paupiette de dinde aux champignons</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>S/P</b> : Pâté en croûte de volaille <b>S/V</b> : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson</p>	<p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Semoule </p> <p>Chaource </p> <p>Crème dessert pralinée</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie veggie</p> <p>Riz</p> <p>Brownies </p> 	<p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Jeunes carottes caramélisées</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Banane </p> <p><b>S/V</b> : Croustillant au fromage</p>

 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:**

**S/V** : Sans viande      **S/P** : Sans porc      **V6** : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

# MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage </p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/V</b>: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Pâté forestier*</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p><b>S/P</b>: Tarte au fromage / Pâté de volaille <b>S/V</b>: Tarte au fromage</p>		<p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Edam</p> <p>Pastel De Nata</p> 	<p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Tortis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>S/P</b>: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes <b>S/V</b>: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière</p>

 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:**

S/V : Sans viande      S/P : Sans porc      V6 : Végétarien

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

- \* Plat contenant du porc



# MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Raviolini tomates mozzarella (PC)</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookie </p> 	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poule au pot (PC) </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>		<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Filet de merlu à la tomate </p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Bœuf bourguignon (PC)  </p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané fromager</p>

 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 composée** : Salade verte, tomates, maïs

**Légumes du pot** : Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- \* Plat contenant du porc



# MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><b>S/P</b> : Roulade de volaille <b>S/V</b> : Salade verte</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Boulettes végétales </p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Banane</p>			<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Croc' lait</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p><b>S/V</b> : Poisson pané</p>

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:

- S/V**: Sans Viande      **S/P**: Sans Porc      **VG**: Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
  - \* Plat contenant du porc