

MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Paupiette de veau au jus Lentilles vertes  Croc' lait Fruit  <i>S/V : Poisson pané</i>	Saucisson à l'ail * Filet de colin sauce au citron  Frites Flan vanille <i>S/P : Roulade de volaille</i> <i>S/V Mais au thon</i>		Tarte tomate chèvre Merguez grillées Haricots verts   Petits suisses sucrés  <i>S/V : Poisson meunière</i>	Oeuf dur mayonnaise  Arancini tomate mozzarella  Gratin de butternut  Cookies  

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

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



MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Veloute de potiron Rôti de porc au miel* Coquillettes Liégeois vanille S/P : Rôti de dinde au miel S/V : Falafels à la tomate	Pates au pesto Steak hache de boeuf sauce ketchup Beignets de brocolis Fruit S/V : Steak haché au thon		Ingredients pour chili vegetarien Riz Emmental Eclair au chocolat	Quiche lorraine * Quenelles de brochet sauce nantua Haricots beurre Fruit S/P : Tarte au fromage / Roulade de volaille aux olives S/V : Tarte au fromage

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



MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Pommes de terre a la ciboulette  Nuggets de poulet Jardinière de légumes  Petits suisses aux fruits  S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson	Colin gratiné au fromage  Jeunes carottes caramelisées  Vache qui rit Banane		Ingredients bolognaise  vegetarienne  Pâtes Yaourt aux fruits mixés Brownies  	Betteraves vinaigrette Boulettes d'agneau au curry Boulghour à la tomate  Compote de pommes  S/V : Croustillant au fromage

 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 :

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Potage  Sauté de veau en blanquette  Pommes rissolées Faisselle <i>S/V : Bouchées de sarrasin</i>	Crêpe au fromage Colin poêlé au beurre  Courgettes et pommes de terre  Fruit		Bouchées végétales  Haricots blancs à la tomate  Chanteneige Beignet au chocolat 	Salami*  Jambonneau aux petits légumes *  Petits pois carottes  Fruit <i>S/P : Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes</i> <i>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière</i>

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

MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Pizza Omelette basquaise Haricots verts persillés Petits suisses aux fruits 	Paëlla (pc) Fromage ovale Fruit S/V : Bouchées de sarrasin		Salade surprise Poisson pané Rosties aux légumes Crème dessert caramel	Tranche de surimi mayonnaise Filet de poulet au jus Semoule Kiri S/V : Chou rouge aux pommes / Poisson en sauce

 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:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Raviolini mozzarella et tomate (pc) Fromage blanc sucré Croisillon aux pommes 	Grignotine de porc* Beignets de courgettes Camembert Fruit  S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella		Concombre vinaigrette  Filet de merlu à la tomate  Gratin dauphinois  Petits suisses aux fruits 	Veloute poireaux et pommes de terre Boulettes de boeuf façon kefta Pommes au four Yaourt à la vanille  S/V : Pané fromager

 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 :

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



MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Saucisson sec* Colin gratiné au fromage  Purée  Yaourt aromatisé  <i>S/P : Roulade de volaille</i> <i>S/V : Endives aux poires</i>	Potage Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt sucré Fruit  			Cordon bleu Haricots verts   Croc' lait Crème chocolat <i>S/V : Poisson pané</i>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

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