

menus du 03 11 25 au 19 12 25 - Semaine 1

Lundi 03/11/25	Mardi 04/11/25	Jeudi 06/11/25	Vendredi 07/11/25
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
Salade de pomme de terre au thon ⁷⁷	Salade verte ⁸³	Paté croute ⁵⁷	Salade de pâtes mayonnaise ⁸¹
Betterave rouge ⁴	Carotte râpée (bio) ¹⁷	Concombre	Coleslaw ²⁴
<i>Plats principaux</i>	<i>Plats principaux</i>	<i>Plats principaux</i>	<i>Plats principaux</i>
Steak haché de bœuf cote d'or	Blanquette de veau bio 100 %cd ⁶	Sauté de boeuf au pain d épices ⁸⁵	Chili végétarien
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
Haricot vert	Pâte au beurre ⁶⁵	Courgette rôtie à l'ail et basilic	Riz ⁶⁹
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
Vache picon ⁹⁵	Fromage blanc bio de bourgogne ⁴¹	Chaurce ¹⁹	Yaourt bio côte d'or ¹⁰⁰
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
Compote bio	Fruit de saison (automne) ge	Ile flottante ⁴⁶	Fruit de saison (automne) ge

Vérifiez la liste des allergènes sur les fiches techniques fournisseurs.

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 1

⁴Betterave rouge :

- Moutarde
- Oeuf

¹⁹Chaource :

- Lait

⁴⁶Ile flottante :

- Lait
- Oeuf

⁶⁹Riz :

- Arachide
- Lait

⁸³Salade verte :

- Moutarde
- Sulfite

¹⁰⁰Yaourt bio côte d'or :

- Lait

⁶Blanquette de veau bio 100 %cd :

-
- Gluten
- Lait
- Sulfite

²⁴Coleslaw :

-
- Moutarde
- Oeuf
- Sulfite

⁵⁷Paté croute :

- Gluten
- Lait
- Oeuf

⁷⁷Salade de pomme de terre au thon :

- Moutarde
- Poisson
- Sulfite

⁸⁵Sauté de boeuf au pain d épices :

-
- Gluten
- Lait
- Oeuf

¹⁷Carotte râpée (bio) :

- Moutarde
- Sulfite

⁴¹Fromage blanc bio de bourgogne :

- Lait

⁶⁵Pâte au beurre :

- Gluten
- Lait

⁸¹Salade de pâtes mayonnaise :

- Gluten
- Oeuf

⁹⁵Vache picon :

- Lait

menus du 03 11 25 au 19 12 25 - Semaine 2

Lundi 10/11/25	Mardi 11/11/25	Jeudi 13/11/25	Vendredi 14/11/25
Entrées		Entrées	Entrées
Veloute de légumes ⁹⁶		Oeuf dur (mdf) ⁵³	Salade de pois chiche aux dés de brebis ⁷⁶
Carotte et céleri râpé vinaigrette dc ¹⁵		Concombre	Salade verte ⁸³
Plats principaux		Plats principaux	Plats principaux
Boeuf braisé a la tomate		Tartiflette végé ⁹¹	Poisson frais du marché ⁶¹
Accompagnements		Accompagnements	Accompagnements
Boulgour à la tomate ⁹		Salade de mâche	Butternut
Produits laitiers		Produits laitiers	Produits laitiers
Comté AOP ²⁵		Brie bio ¹⁰	Saint nectaire ⁷²
Desserts		Desserts	Desserts
Tarte amandine au cassis ⁸⁹		Crème dessert bio 100 % côte d'or ³²	Fruit de saison (automne) ge

Vérifiez la liste des allergènes sur les fiches techniques fournisseurs.

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 2

⁹Boulgour à la tomate :

-
- Céleri
- Gluten
- Lait

²⁵Comté AOP :

- Lait

⁶¹Poisson frais du marché :

- Poisson

⁸³Salade verte :

- Moutarde
- Sulfite

⁹⁶Veloute de légumes :

- Céleri
- Lait

¹⁰Brie bio :

- Lait

³²Crème dessert bio 100 % côte d'or :

- Lait

⁷²Saint nectaire :

- Lait

⁸⁹Tarte amandine au cassis :

-
- Fruit à coque
- Gluten
- Lait
- Oeuf

¹⁵Carotte et céleri râpé vinaigrette dc :

-
- Céleri
- Moutarde
- Sulfite

⁵³Oeuf dur (mdf) :

- Oeuf

⁷⁶Salade de pois chiche aux dés de brebis :

- Lait

⁹¹Tartiflette végété :

- Lait

menus du 03 11 25 au 19 12 25 - Semaine 3

Lundi 17/11/25	Mardi 18/11/25	Jeudi 20/11/25	Vendredi 21/11/25
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
Terrine de campagne ⁹²	Salade de chou aux lardons ⁷⁴	Tomate vinaigrette ⁹³	Pomme de terre cervelas ⁶²
Concombre	Carotte râpée (bio) ¹⁷	Betterave rouge cuite ⁵	Salade verte aux croutons ⁸⁴
<i>Plats principaux</i>	<i>Plats principaux</i>	<i>Plats principaux</i>	<i>Plats principaux</i>
Tajine de poulet aux olives	Bolognaise	Omelette fromage 100% local ⁵⁴	Poisson frais du marché ⁶¹
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
Semoule et poêlé de légumes à l'orientale ⁸⁸	Pates bio 100% côte d'or ⁵⁶	Brocoli persillés ¹²	Petits pois au beurre ⁵⁸
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
Brillat savarin ¹¹	Fromage blanc bio de bourgogne ⁴¹	Morbier ⁵²	Yaourt aux fruits enil ⁹⁹
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
Panacotta ⁵⁵	Fruit de saison (automne) ge	Gâteau aux pommes ⁴⁵	Fruit de saison (automne) ge

Vérifiez la liste des allergènes sur les fiches techniques fournisseurs.

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 3

⁵Betterave rouge cuite :

- Sulfite

¹⁷Carotte râpée (bio) :

- Moutarde
- Sulfite

⁵²Morbier :

- Lait

⁵⁶Pates bio 100% côte d'or :

- Gluten

⁶²Pomme de terre cervelas :

-
- Gluten
- Lait

⁸⁸Semoule et poêlé de légumes à l'orientale :

- Gluten

⁹⁹Yaourt aux fruits enil :

- Lait

¹¹Brillat savarin :

- Lait

⁴¹Fromage blanc bio de bourgogne :

- Lait

⁵⁴Omelette fromage 100% local :

- Lait
- Oeuf

⁵⁸Petits pois au beurre :

- Gluten
- Lait

⁷⁴Salade de chou aux lardons :

- Moutarde
- Sulfite

⁹²Terrine de campagne :

-
- Gluten
- Lait

¹²Brocoli persillés :

- Lait

⁴⁵Gâteau aux pommes :

- Gluten
- Lait
- Oeuf

⁵⁵Panacotta :

- Lait

⁶¹Poisson frais du marché :

- Poisson

⁸⁴Salade verte aux croutons :

-
- Gluten
- Moutarde
- Sulfite

⁹³Tomate vinaigrette :

- Moutarde
- Sulfite

menus du 03 11 25 au 19 12 25 - Semaine 4

Lundi 24/11/25	Mardi 25/11/25	Jeudi 27/11/25	Vendredi 28/11/25
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Soupe de légumes	Salade de pomme de terre maison bio côte d'or ⁷⁸	Croque monsieur ²⁹	Jambon cru et cornichon ⁴⁷
Concombre	Carotte et céleri râpé vinaigrette dc ¹⁵	Salade verte ⁸³	Endives
Plats principaux	Plats principaux	Plats principaux	Plats principaux
Tarte aux pommes de terre ⁹⁰	Sauté de porc bio au miel, pommes et coriandr ⁸⁷	Sauté de boeuf 100% côte d'or ⁸⁶	Poisson frais du marché ⁶¹
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Salade verte ⁸³	Haricots blancs bio de côte d'or	Pomme de terre vapeur	Riz pilaf
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Fromage frais ⁴⁴	Comté aop bio ²⁶	Yaourt aux fruits bio dc ⁹⁸	Mini babybel ⁵¹
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Cake marbré au chocolat ¹⁴	Fruit de saison (automne) ge	Crème caramel ²⁸	Fruit de saison (automne) ge

Vérifiez la liste des allergènes sur les fiches techniques fournisseurs.

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 4

¹⁴Cake marbré au chocolat :

-
- Fruit à coque
- Gluten
- Lait
- Oeuf

²⁸Crème caramel :

- Lait
- Oeuf

⁴⁷Jambon cru et cornichon :

- Lait
- Moutarde
- Sulfite

⁷⁸Salade de pomme de terre maison bio côte d'or :

- Oeuf

⁸⁷Sauté de porc bio au miel, pommes et coriandre :

- Gluten

¹⁵Carotte et céleri râpé vinaigrette dc :

-
- Céleri
- Moutarde
- Sulfite

²⁹Croque monsieur :

-
- Gluten
- Lait

⁵¹Mini babybel :

- Lait

⁸³Salade verte :

- Moutarde
- Sulfite

⁹⁰Tarte aux pommes de terre :

-
- Gluten
- Lait
- Moutarde
- Oeuf

²⁶Comté aop bio :

- Lait

⁴⁴Fromage frais :

- Lait

⁶¹Poisson frais du marché :

- Poisson

⁸⁶Sauté de bœuf 100% côte d'or :

-
- Gluten

⁹⁸Yaourt aux fruits bio dc :

- Lait

menus du 03 11 25 au 19 12 25 - Semaine 5

Lundi 01/12/25	Mardi 02/12/25	Jeudi 04/12/25	Vendredi 05/12/25
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Flan de brocolis au comté, coulis de poivrons ³⁸ Avocat ²	Salade de pâtes bio de côte d'or ⁸⁰ Concombre à la crème ²⁷	Salade de pomme de terre à la moutarde ⁷⁹ Salade verte ⁸³	Velouté de courgette kiri ⁹⁷ Salade
Plats principaux	Plats principaux	Plats principaux	Plats principaux
Raviolis au fromage ⁶⁸	Boeuf bourguignon bio 100% cote d'or maison ⁷	Sauté de dinde au curry	Cheesburger fait maison ²¹
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
._1	Purée carotte pdt ⁶⁴	Poêlée de légumes en cubes ⁶³	Frite fraîche
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Fromage fondu ⁴³	Fromage blanc bio de bourgogne ⁴¹	Chaurice aoc ²⁰	._1
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Flan pâtissier maison ³⁹	Crème caramel maison côte d'or ³¹	Fondant au chocolat et crème anglaise ⁴⁰	Fruit de saison (automne) ge

Vérifiez la liste des allergènes sur les fiches techniques fournisseurs.

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 5

1. :

- Lait

20Chaource aoc :

- Lait

31Crème caramel maison côte d'or :

- Lait
- Oeuf

40Fondant au chocolat et crème anglaise :

-
- Fruit à coque
- Gluten
- Lait
- Oeuf

63Poêlée de légumes en cubes :

- Céleri
- Lait

79Salade de pomme de terre à la moutarde :

- Céleri
- Moutarde
- Oeuf
- Sulfite
- Sésame

97Velouté de courgette kiri :

- Lait

2Avocat :

- Moutarde
- Oeuf

21Cheesburger fait maison :

- Gluten
- Lait
- Oeuf
- Sésame

38Flan de brocolis au comté, coulis de poivrons :

- Lait
- Oeuf

41Fromage blanc bio de bourgogne :

- Lait

64Purée carotte pdt :

- Lait

80Salade de pâtes bio de côte d'or :

- Gluten

7Boeuf bourguignon bio 100% cote d'or maison :

-
- Gluten
- Sulfite

27Concombre à la crème :

- Lait
- Moutarde
- Sulfite

39Flan pâtissier maison :

-
- Gluten
- Lait
- Oeuf

43Fromage fondu :

- Lait

68Raviolis au fromage :

-
- Gluten
- Lait
- Oeuf

83Salade verte :

- Moutarde
- Sulfite

menus du 03 11 25 au 19 12 25 - Semaine 6

Lundi 08/12/25	Mardi 09/12/25	Jeudi 11/12/25	Vendredi 12/12/25
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Salade de haricots rouges au saumon ⁷⁵	Bruchetta au chèvre ¹³	Pâté en croûte ⁶⁶	Salade piémontaise ⁸²
Salade de chou au comté ⁷³	Coleslaw ²⁴	Salade	Carotte râpée ¹⁶
Plats principaux	Plats principaux	Plats principaux	Plats principaux
Rôti de porc 100% côte d'or	Choucroute garnie ²³	Filet de saumon au citron ³⁷	Lentilles crémeuses, blé et petits légumes jy ⁵⁰
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Chou fleur	.1	Champignon en persillade ¹⁸	Boulgour ⁸
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Babybel bio ³	Fromage blanc de côte-d'or ⁴²	Plateau de fromages ⁵⁹	Brillat savarin ¹¹
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Crumble aux pommes jy ³⁰	Fruit de saison (automne) ge	Dessert de Noël ³³	Fruit de saison (automne) ge

Vérifiez la liste des allergènes sur les fiches techniques fournisseurs.

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 6

¹ : ● Lait	³Babybel bio : ● Lait	⁸Boulgour : ● Gluten
¹¹Brillat savarin : ● Lait	¹³Bruchetta au chèvre : ● Gluten ● Lait	¹⁶Carotte râpée : ● Sulfite
¹⁸Champignon en persillade : ● Lait	²³Choucroute garnie : ●	²⁴Coleslaw : ● ● Moutarde ● Oeuf ● Sulfite
³⁰Crumble aux pommes jy : ● Fruit à coque ● Gluten ● Lait	³³Dessert de Noël : ● Gluten ● Lait ● Oeuf	³⁷Filet de saumon au citron : ● Poisson
⁴²Fromage blanc de côte-d'or : ● Lait	⁵⁰Lentilles crémeuses, blé et petits légumes jy : ● Gluten ● Lait	⁵⁹Plateau de fromages : ● Lait
⁶⁶Pâté en croûte : ● Gluten ● Lait ● Oeuf ● Sulfite	⁷³Salade de chou au comté : ● Lait	⁷⁵Salade de haricots rouges au saumon : ● Poisson ● Sulfite
⁸²Salade piémontaise : ● ● Moutarde ● Oeuf		

menus du 03 11 25 au 19 12 25 - Semaine 7

Lundi 15/12/25	Mardi 16/12/25	Jeudi 18/12/25	Vendredi 19/12/25
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
Betterave rouge ⁴	Rosette cornichon ⁷¹	Quiche au fromage ⁶⁷	Lentilles bio vinaigrette ⁴⁹
Concombre	Salade verte ⁸³	Chou rouge ²²	Carotte râpée ¹⁶
<i>Plats principaux</i>	<i>Plats principaux</i>	<i>Plats principaux</i>	<i>Plats principaux</i>
Emincé de poulet au curry ³⁴	Lasagne de légumes ⁴⁸	Goulasch	Poisson blanc au four ⁶⁰
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
Purée pomme de terre	.1	Riz pilaff ⁷⁰	Epinard a la bechamel ³⁵
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
Tomme ⁹⁴	Chaource ¹⁹	Yaourts aux fruits ¹⁰¹	Fromage fondu ⁴³
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
Cake marbré au chocolat ¹⁴	Fruit de saison (automne) ge	Far aux pommes ³⁶	Fruit de saison (automne)

Vérifiez la liste des allergènes sur les fiches techniques fournisseurs.

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 7

¹ : ● Lait	⁴Betterave rouge : ● Moutarde ● Oeuf	¹⁴Cake marbré au chocolat : ● ● Fruit à coque ● Gluten ● Lait ● Oeuf
¹⁶Carotte râpée : ● Sulfite	¹⁹Chaource : ● Lait	²²Chou rouge : ● Sulfite
³⁴Emincé de poulet au curry : ● ● Céleri ● Gluten ● Lait	³⁵Epinard a la bechamel : ● Gluten ● Lait	³⁶Far aux pommes : ● Gluten ● Lait ● Oeuf
⁴³Fromage fondu : ● Lait	⁴⁸Lasagne de légumes : ● ● Gluten ● Lait ● Oeuf	⁴⁹Lentilles bio vinaigrette : ● Moutarde ● Sulfite
⁶⁰Poisson blanc au four : ● Poisson	⁶⁷Quiche au fromage : ● ● Gluten ● Lait ● Oeuf	⁷⁰Riz pilaff : ● ● Céleri ● Gluten ● Lait
⁷¹Rosette cornichon : ● ● Lait ● Sulfite	⁸³Salade verte : ● Moutarde ● Sulfite	⁹⁴Tomme : ● Lait
¹⁰¹Yaourts aux fruits : ● ● Lait		