Menus de la
Semaine du 02 au 06 Novembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
Salade haricots rouges/ tomates épices chili	Carottes râpées et chou rouge râpé	Salade de pommes de terre ciboulette	Salade d'endives et salade verte	Friand au fromage et soupe de potiron
Sauté de Bœuf sauce tomate origan	Merlu sauce butternut champignon crémé	Poulet rôti sauce façon orientale	Nuggets au fromage	Parmentier colin d'Alaska PMD, pois chiche et purée de brocolis
Haricots Verts / Pommes de terre vapeur	Torsades	Jardinière de légumes	Lentilles à la crème	Coulommiers
Yaourt BIO à l'abricot	Fromage fondu Croc Lait	Camembert	Crème caramel BIO	Fruit de saison
	Mousse chocolat	Fruit de saison		
Goûter : Yaourt arôme Pain + chocolat	Goûter : Croissant Fromage blanc sucré	Goûter : Tarte aux pommes Yaourt nature	Goûter : Compote de fruits Pain + Rondelé nature	Gouter : Flan au chocolat Cake à la carotte



Végétarien
Produit de la mer durable
Nouveauté
AB Agriculture Biologique
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Œuf de poule élevée en plein air
Cuisiné par nos équipes
Décongelé
sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la
Semaine du 09 au 13 Novembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Salade iceberg	Tomates cerises et salade d'haricots verts		Salade Jurassienne	Salade de chou blanc pomme et noix
Lasagnes de légumes lentilles et épinards	Steak haché de veau au jus d'oignons		Merlu PMD sauce crémée aux herbes	Sauté de porc sauce oignon cornichon moutarde
Fromage frais Tartare	Gratin de choux fleur pommes de terre		Pennes BIO semi complète	Carottes et navets
Crème vanille BIO	Tarte au flan		Yaourt à la fraise BIO	Fromage frais carré
				Muffins vanille pépite chocolat
Goûter : Brownies maison Jus d'orange	Goûter : Fruit Pain + confiture		Goûter : Yaourt aromatisé Génoise à la fraise	Goûter : Fromage blanc sucré Fruit



Végétarien
Produit de la mer durable
Nouveauté
AB Agriculture Biologique
Œuf de poule élevée en plein air
Cuisiné par nos équipes
Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la
Semaine du 16 au 20 Novembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
Salade de lentilles aux agrumes / pesto rouge et concombres Colin Alaska PMD pané Gratin de courgettes Buchette lait vache et chèvre Compote de fraise	Salade de betteraves et céleri Couscous aux 5 légumes Boulettes de bœuf Yaourt à l'abricot BIO	Saucisson à l'ail et cornichon Hoki PMD sauce crémée Riz BIO aux brocolis Cantafrais Fruit de saison	Panais rémoulade aux pommes Rôti de Bœuf Purée de potiron Vache qui rit Cake noix de coco	Betteraves crumble de noix vinaigrette framboise émulsion chèvre Coquillettes sauce fromage tartiflette emmental Yaourt aromatisé Fruit de saison
Goûter : Chouquette beurre ½ sel Fromage blanc sucré	Goûter : Pain + pâte à tartiner Banane	Goûter : Gélifié au chocolat croissant	Goûter : Flan au caramel Fruit	Goûter : Sablés Salade de fruits



Végétarien
Produit de la mer durable
Nouveauté
AB Agriculture Biologique
Œuf de poule élevée en plein air
Cuisiné par nos équipes
Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la
Semaine du 23 au 27 Novembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Salade de mâche, chou-fleur et mimolette	Salade de riz composée (mais et olives)	Salade de chou blanc et rouge	Friand au fromage et soupe de potiron	Salade iceberg, endives au gouda
Saucisses chipolatas	Beignet à la mozzarella	Sauté de bœuf sauce barbecue	Spaghettis à la bolognaise de légumes et lentilles	Merlu PMD sauce oseille
Lentilles mijotées à la crème	Haricots verts persillés Pommes de terre	Pommes de terre quartier avec peau		Purée de pommes de terre
Fromage blanc aux fruits	Rondelé Salade de fruits frais	Camembert Bio Banane au chocolat	Cantafrais Fruit de saison	Cake à la fleur d'oranger
Goûter : Compote de Banane Pain de campagne	Goûter : Cake à la carotte Yaourt arôme	Goûter : Mousse au chocolat Tarte aux pommes	Goûter : Fromage blanc Céréales	Goûter : Yaourt nature sucré Pain + chocolat



Végétarien
Produit de la mer durable
Nouveauté
AB Agriculture Biologique
Œuf de poule élevée en plein air
Cuisiné par nos équipes
Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la
Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Macédoine et œuf dur	Salade de chou chinois et endives	Soupe de courgettes à la vache qui rit	Salade Jurassienne	Salade d'agrumes (pomelos et oranges)
Gratin de pommes de terre épinards à la raclette	Choucroute garnie	Parmentier de colin d'Alaska et saumon PMD	Lasagnes au bœuf	Beignet de poisson blanc PMD
Yaourt nature sucré	(knacke / saucisse)	Purée de céleri	Smoothie pomme banane au sirop d'érable	Gratin de chou-fleur
Fruit de saison	Tarte au flan	Saint Paulin		Yaourt à l'abricot BIO
		Mousse au chocolat		
Goûter : Flan Chocolat Crêpes	Goûter : Pain + Tartare nature Fruit	Goûter : Pudding Salade de fruits	Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat	Goûter : Céréales Lait



Végétarien
Produit de la mer durable
Nouveauté
AB Agriculture Biologique
Œuf de poule élevée en plein air
Cuisiné par nos équipes
Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la
Semaine du 07 au 11 décembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
Salade de chou blanc à l'emmental	Salade de pommes de terre ciboulette	Céleri rémoulade	Friand au fromage et soupe de poireaux	Salade verte et oignons frits
Sauté de bœuf au jus	Merlu PMD sauce estragon	Steak de veau haché sauce curry	Rôti de porc à la moutarde	Nuggets au fromage
Duo de carottes et patates douces	Haricots verts à la provençale	Purée de potiron	Coquillettes	Riz BIO sauce tomate
Crème au caramel BIO	Gouda	Fromage fondu carré	Salade de fruits	Coulommiers
	Fruit de saison	Gâteau chocolat lentille		Smoothie framboise
Goûter : Brownies Lait	Goûter : Petits suisses Céréales	Goûter : Pain Tranché et confiture	Goûter : Yaourt arôme Cake aux courgettes	Goûter : Pain + vache qui rit banane



Végétarien
Produit de la mer durable
Nouveauté
AB Agriculture Biologique
Œuf de poule élevée en plein air
Cuisiné par nos équipes
Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la
Semaine du 14 au 18 décembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Noël	**Menu végétarien**
Salade de panais et lentilles Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé Epinards à la béchamel Fromage blanc aux fruits	Carottes râpées et chou-fleur Paella de la mer Crème dessert à la vanille BIO	Salade d'haricots verts et panais Rôti de bœuf sauce thym Duo carottes et haricots verts Tarte au flan	Terrine de poisson et salade de Risetti au surimi Volaille sauce pain d'épices Pommes de terre Smile Buchette glacée	Salade coleslaw Œuf dur Couscous végétarien Semoule couscous Milkshake Langue de chat
Goûter : Chouquettes Yaourt arôme	Goûter : Semoule au lait Compote	Goûter : Fromage blanc aux fruits Génoise à la fraise	Goûter : Pain d'épices Clémentines	Goûter : Pain + Rondelé Fruit



Végétarien
Produit de la mer durable
Nouveauté
AB Agriculture Biologique
Œuf de poule élevée en plein air
Cuisiné par nos équipes
Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la
Semaine du 21 au 25 Décembre 2026

POLE Les Mômes du Breuchin - Froideconche OUVERT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou chinois et cervelas	Salade de pommes de terre	Betteraves sauce façon Voronoff (crème fraiche, ketchup, paprika), céleri	Salade iceberg et mousse de foie	
Poulet rôti sauce aigre douce	Sauté de bœuf au jus	Parmentier de Colin d'Alaska PMD et purée de pommes de terre	Escalope aux champignons	**FERIE**
Petits pois et pommes de terre	Haricots beurre, verts et carottes persillés		Pommes paillassons	
Fromage frais tartare	Fromage frais Fraidou	Coulommiers	Tomates provençales	
Compote de pommes	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Buchette glacée chocolat	
Goûter : Flan caramel Cake maison	Goûter : Fromage blanc aux fruits Céréales	Goûter : Chocolat chaud Pain perdu	Goûter : Gateau au chocolat Clémentines	



Végétarien | Produit de la mer durable | Nouveauté | AB Agriculture Biologique

Œuf de poule élevée en plein air | Cuisiné par nos équipes | Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la
Semaine du 28 décembre au 31 décembre 2026

POLE JEUNESSE A LUXEUIL OUVERT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
Carottes râpées / maïs Sauté de veau Pommes de terre au fromage à tartiflette Crème dessert au chocolat	Salade Iceberg aux dés de pain de mie Dés de poisson aux céréales Cordiale de légumes Beignet framboise	Salade Coleslaw Pennes sauce façon bolognaise aux lentilles Edam Buchette au chocolat	Soupe de potion et dés de pain a l'aïl Filet de dinde jus aux oignons Gratin Dauphinois au Comté Salade de kiwis, pêches et Clémentines	**FERIE**
Goûter : Yaourt arôme Cake maison	Goûter : Fromage blanc aux fruits Céréales	Goûter : Tarte aux pommes Lait au chocolat	Goûter : Flan caramel Croissant	



Végétarien — Produit de la mer durable — Nouveauté — AB Agriculture Biologique

Œuf de poule élevée en plein air — Cuisiné par nos équipes — Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
Tout commence au quotidien