

LUNDI 03/11/2025	MARDI 04/11/2025	MERCREDI 05/11/2025	JEUDI 06/11/2025	VENDREDI 07/11/2025
Salade d'endives et carottes BIO	Céleri remoulade		Œufs durs en salade	Macédoine mayonnaise
Bolognaise de bœuf BIO Pesco-végétarien: Egréné végétal	Blanquette de poulet à l'ancienne Pesco-végétarien: Boulette de soja sauce à l'ancienne		Lasagne de légumes	Filet de lieu noir frais sauce romarin
Torsades BIO et fromage râpé	Riz		Petit suisse BIO	Haricots verts extra fins BIO
Camembert BIO	St Nectaire		Flan pâtissier	Cantal
Compote de pomme	Crème aux œufs			Tartes aux pommes BIO
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette



Pesco-végétarien

LUNDI 10/11/2025	MARDI 11/11/2025	MERCREDI 12/11/2025	JEUDI 13/11/2025	VENDREDI 14/11/2025
 Potage de chou blanc	FÉRIÉ		Betterave vinaigrette	 Salade verte BIO vinaigrette 
Nuggets de pois chiches BIO  			Pot au feu Pesco-végétarien: Omelette sauce tomate  	 Filet de colin sauce citron
Pommes risollées et ketchup				Gratin de céréales et légumes
Tomme grise			St Nectaire 	Carré frais
Fromage blanc coulis fruits rouges 			Moelleux au chocolat 	Orange BIO 
 Pain (Boulangers Roannais) 	 Pain (Boulangers Roannais) 		 Pain (Boulangers Roannais) 	 Pain (Boulangers Roannais) 

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette



Pv Pesco-végétarien

Menu *Végétarien*

LUNDI 17/11/2025	MARDI 18/11/2025	MERCREDI 19/11/2025	JEUDI 20/11/2025	VENDREDI 21/11/2025
Coleslaw BIO	Salade verte BIO vinaigrette et croûtons		Carottes râpées BIO vinaigrette citronnée	Salade de perles aux olives
Rôti de veau sauce aux champignons <u>Pesco-végétarien</u> : Falafels aux champignons	Omelette BIO aux herbes		Steak haché Roannais au jus <u>Pesco-végétarien</u> : Haché végétal et jus de légumes	Filet de merlu frais à l'aneth
Gratin de chou-fleur BIO	Haricots plats		Riz	Pêlée de légumes
Emmental BIO	Brie		Yaourt à boire BIO	Gouda BIO
Cake vanille	Riz au lait		Pomme BIO au four	Tarte au citron
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende

Label Rouge	Pêche responsable	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Local
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Recette du chef
Le Porc Français	Bleu Blanc Cœur	Nouvelle recette	Pv Pesco-végétarien			

LUNDI 24/11/2025	MARDI 25/11/2025	MERCREDI 26/11/2025	JEUDI 27/11/2025	VENDREDI 28/11/2025
Chou chinois & bettraves sauce soja	 Potage de carottes BIO 		Cœurs de palmiers & maïs vinaigrette	 Feuilleté fromage
Sauté de bœuf sauce crème  Pesco-végétarien: Quenelle sauce crème	Poulet grillé sauce tandoori  Pesco-végétarien: Filet de flétan sauce tandoori		Œuf béchamel 	Loup frais à aioli 
Petits pois extra fins aux oignons	Blé BIO aux petits légumes 		Epinards BIO 	Légumes aioli (Pommes de terre, carottes et haricots verts)
Comté 	Bûchette mi-chèvre		Petit suisse nature et sucre	Brie BIO 
 Compote pomme BIO et banane BIO 	Orange BIO 		Marbré et crème anglaise 	Clémentine
 Pain (Boulangers Roannais) 	 Pain (Boulangers Roannais) 		 Pain (Boulangers Roannais) 	 Pain (Boulangers Roannais) 

Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Local
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Recette du chef
 Le Porc Français	 Bleu Blanc Cœur	 Nouvelle recette	 Pv Pesco-végétarien			

LUNDI 01/12/2025	MARDI 02/12/2025	MERCREDI 03/12/2025	JEUDI 04/12/2025	VENDREDI 05/12/2025
Salade mâche BIO vinaigrette	Betteraves mayonnaise		Salade de perles	Pizza de fromage
Carbonara aux lardons Pesco-végétarien: Carbonara de poisson	Couscous bœuf Pesco-végétarien: Boulettes végétariennes		Cocotte de lentilles oeufs à l'indienne	Cabillaud frais sauce aurore
Penne BIO et fromage râpé	Légumes couscous et semoule BIO			Pépinettes safranées aux petits légumes
Fourme d'Ambert	Yaourt BIO à boire		Camembert BIO	Chanteneige BIO
Pomme BIO	Mousse au chocolat		Crème dessert pralinée	Orange BIO
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende



Label
Rouge



Pêche
responsable



Œufs
Plein Air



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Viande Bovine
Française (VBF)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Local



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



Plat
végétarien



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



CE2 Certification
Environnementale de niveau 2



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Recette du chef



Le Porc
Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette



Pesco-végétarien

Menu Végétarien

LUNDI 08/12/2025	MARDI 09/12/2025	MERCREDI 10/12/2025	JEUDI 11/12/2025	VENDREDI 12/12/2025
Potage de vermicelles 	Chou-fleur sauce cocktail		Salade verte BIO vinaigrette 	Carottes rapées BIO vinaigrette 
Quenelles sauce tomates 	Chili con carne Pesco-végétarien: Chili sin carne 		Rôti de dinde Pesco-végétarien: Pané fromage épinards 	Brandade de poisson 
Poêlée de légumes	Riz BIO 		Flageolets	
Tomme de Savoie 	Livarot 		Yaourt nature BIO 	Munster 
Kiwi BIO 	Orange BIO 		Praluline 	Compote de pomme BIO à la cannelle 
 Pain (Boulangers Roannais) 	 Pain (Boulangers Roannais) 		 Pain (Boulangers Roannais) 	 Pain (Boulangers Roannais) 

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette



Pv Pesco-végétarien

LUNDI 15/12/2025	MARDI 16/12/2025	MERCREDI 17/12/2025	JEUDI 18/12/2025	VENDREDI 19/12/2025
Macédoine vinaigrette	Salade d'haricots verts		Salade de blé	Jus d'orange BIO Mousse crevette avocat et son toast
Sauté de bœuf au jus Pesco-végétarien: Filet de colin au thym	Poulet rôti au thym Pesco-végétarien: Omelette au ketchup		Tarte aux légumes	Saumon frais sauce citron
Brocolis BIO vapeur	Frites		Mâche vinaigrette	Gratin dauphinois
Fourme d'Yssingeaux	Carré de l'Est		Faisselle	Carré frais
Riz au lait	Pomme BIO		Banane	Bûche pâtissière Clémentine et papillottes
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende

Label Rouge	Pêche responsable	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Local
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Recette du chef
Le Porc Français	Bleu Blanc Cœur	Nouvelle recette	Pv Pesco-végétarien			