Menu de la semaine

SEMAINE DU 02-11-2026 AU 08-11-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage légumes	Carottes râpées		Crêpe au fromage	Céleri rémoulade
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf sauce bercy Riz (BIO) Brocolis		Colin pané sauce citron Petits pois à l'oignon	Sauté de porc* sauce poivrade Pâtes Poêlée de Potiron
Fromage	Petit suisse aux fruits	Petit Brie Bio Le lillois		Saint Nectaire	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Flan goût vanille nappé caramel		Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé framboise (BIO)

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- VBF
- Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 09-11-2026 AU 15-11-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâté* de campagne	Chou blanc mayonnaise		Salade aux croûtons	Potage carotte
Plat	Sauté de poulet rôti sauce poulette Riz (BIO)	Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Pâtes		Braisé de boeuf à la provençale Ratatouille de légumes Semoule	Beignets de calamar Purée de pomme de terre Sauce tartare
Fromage	Gouda	Petit suisse aux fruits		Vache qui rit (BIO)	Carré de l'Est
Dessert	Crème dessert chocolat	Fruit de saison (BIO)		Yaourt nature sucré	Fruit de saison

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 16-11-2026 AU 22-11-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées (BIO) vinaigrette		Salade de lentilles	Chou-fleur sauce cocktail
Plat	Boulettes de boeuf sauce ras el hanout (BIO) Légumes couscous Semoule	Rôti de porc* sauce dijonnaise Pommes vapeurs Brocolis		Pavé au saumon haché sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Omelette nature (BIO) Sauce tomate Potatoes
Fromage	Camembert Bio Le lillois	Petit moulé ail et fines herbes		Mimolette	Buchette de chèvre
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)		Fruit de saison	Flan saveur vanille

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 23-11-2026 AU 29-11-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betterave vinaigrette	Coleslaw		Emincé de chou rouge rémoulade	Potage légumes verts
Plat	Blanquette de poisson sauce waterzooï Pommes vapeurs Carottes vichy (BIO)	Gratin de pâtes au jambon*		Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise Pommes de terre sautées	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz aux petits légumes
Fromage	Petit Brie Bio Le lillois	Petit suisse aux fruits		Saint Paulin	Pont l'Evêque
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison		Cake	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 30-11-2026 AU 06-12-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	Céleri rémoulade		Potage potiron	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
Plat	Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Ratatouille de légumes Riz	Tranche de colin sauce hollandaise Haricot vert Pomme vapeur (BIO)		Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage	Vache picon	Tomme grise		Petit suisse sucré	Coulommiers
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé framboise (BIO)		Fruit de saison	Chou à la crème vanille

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 07-12-2026 AU 13-12-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Trio de carotte, céleri et maïs	Potage poireaux		Oeufs durs mayonnaise	Chou blanc mayonnaise
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Pomme vapeur (BIO) Brocolis	Sauté de porc* (BIO) sauce marengo Pâtes (BIO)		Tarte aux fromages Salade iceberg	Colin pané sauce crème Riz (BIO) Carotte sauce blanche
Fromage	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert Bio Le lillois		Petit suisse aux fruits	Cantal
Dessert	Gélifié saveur chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison (BIO)	Cookie Pépite chocolat noir

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 14-12-2026 AU 20-12-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage tomates	Carottes et céleris râpées vinaigrette (BIO)		cake aux poissons sauce ciboulette	Betterave vinaigrette
Plat	Parmentier végétarien	Beaufilet de colin sauce aurore Fondue de poireaux à la crème Semoule		Bouchée de poulet sauce au pain d'épices Pommes de terre noisette Batonnet de carottes	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Pâtes
Fromage	Petit suisse fruit (BIO)	Recette Madame Loïk			Emmental
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé abricot (BIO)		Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	Liégeois chocolat

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-01-2027 AU 10-01-2027
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc mayonnaise	Velouté de potiron		Carottes râpées	Betterave vinaigrette
Plat	Emincé de volaille sauce colombo Haricot vert (BIO) Riz	Nuggets végétal Ketchup (dosette) Pâtes (BIO)		Colin pané sauce blanche Blé Brocolis	Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette
Fromage	Saint Nectaire	Vache picon		Buchette lait de mélange	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Galette aux pommes		Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 02-11-2026 AU 08-11-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage légumes	Carottes râpées		Crêpe au fromage	Céleri rémoulade
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf sauce bercy Riz (BIO) Brocolis		Colin pané sauce citron Petits pois à l'oignon	Sauté de porc* sauce poivrade Pâtes Poêlée de Potiron
Fromage	Petit suisse aux fruits	Petit Brie Bio Le lillois		Saint Nectaire	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Flan goût vanille nappé caramel		Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé framboise (BIO)

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 09-11-2026 AU 15-11-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâté* de campagne	Chou blanc mayonnaise		Salade aux croûtons	Potage carotte
Plat	Sauté de poulet rôti sauce poulette Riz (BIO)	Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Pâtes		Braisé de boeuf à la provençale Ratatouille de légumes Semoule	Beignets de calamar Purée de pomme de terre Sauce tartare
Fromage	Gouda	Petit suisse aux fruits		Vache qui rit (BIO)	Carré de l'Est
Dessert	Crème dessert chocolat	Fruit de saison (BIO)		Yaourt nature sucré	Fruit de saison

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 16-11-2026 AU 22-11-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées (BIO) vinaigrette		Salade de lentilles	Chou-fleur sauce cocktail
Plat	Boulettes de boeuf sauce ras el hanout (BIO) Légumes couscous Semoule	Rôti de porc* sauce dijonnaise Pommes vapeurs Brocolis		Pavé au saumon haché sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Omelette nature (BIO) Sauce tomate Potatoes
Fromage	Camembert Bio Le lillois	Petit moulé ail et fines herbes		Mimolette	Buchette de chèvre
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé myrtille (BIO)		Fruit de saison	Flan saveur vanille

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 23-11-2026 AU 29-11-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betterave vinaigrette	Coleslaw		Emincé de chou rouge rémoulade	Potage légumes verts
Plat	Blanquette de poisson sauce waterzooï Pommes vapeurs Carottes vichy (BIO)	Gratin de pâtes au jambon*		Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise Pommes de terre sautées	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz aux petits légumes
Fromage	Petit Brie Bio Le lillois	Petit suisse aux fruits		Saint Paulin	Pont l'Evêque
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison		Cake	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 30-11-2026 AU 06-12-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	Céleri rémoulade		Potage potiron	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
Plat	Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Ratatouille de légumes Riz	Tranche de colin sauce hollandaise Haricot vert Pomme vapeur (BIO)		Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage	Vache picon	Tomme grise		Petit suisse sucré	Coulommiers
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé framboise (BIO)		Fruit de saison	Chou à la crème vanille

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 07-12-2026 AU 13-12-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Trio de carotte, céleri et maïs	Potage poireaux		Oeufs durs mayonnaise	Chou blanc mayonnaise
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Pomme vapeur (BIO) Brocolis	Sauté de porc* (BIO) sauce marengo Pâtes (BIO)		Tarte aux fromages Salade iceberg	Colin pané sauce crème Riz (BIO) Carotte sauce blanche
Fromage	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert Bio Le lillois		Petit suisse aux fruits	Cantal
Dessert	Gélifié saveur chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison (BIO)	Cookie Pépite chocolat noir

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 14-12-2026 AU 20-12-2026
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage tomates	Carottes et céleris râpées vinaigrette (BIO)		cake aux poissons sauce ciboulette	Betterave vinaigrette
Plat	Parmentier végétarien	Beaufilet de colin sauce aurore Fondue de poireaux à la crème Semoule		Bouchée de poulet sauce au pain d'épices Pommes de terre noisette Batonnet de carottes	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Pâtes
Fromage	Petit suisse fruit (BIO)	Recette Madame Loïk			Emmental
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé abricot (BIO)		Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	Liégeois chocolat

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-01-2027 AU 10-01-2027
MIDI
CALONNE RICOUART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc mayonnaise	Velouté de potiron		Carottes râpées	Betterave vinaigrette
Plat	Emincé de volaille sauce colombo Haricot vert (BIO) Riz	Nuggets végétal Ketchup (dosette) Pâtes (BIO)		Colin pané sauce blanche Blé Brocolis	Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette
Fromage	Saint Nectaire	Vache picon		Buchette lait de mélange	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Galette aux pommes		Yaourt aromatisé myrtille (BIO)	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

- CE2
- Saveur en Or
- AOP
- Local
- Bio
- Global G.A.P
- Végétarien
- MSC
- HVE
- VBF
- Contient du porc
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc