### Menus FOYER EMILE COLMANT Menu du Lundi 27 Octobre au Vendredi 31 Octobre 2025

Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Salade de lentilles	Carottes râpées locales , Vinaigrette à la ciboulette	Céleri rave sauce rémoulade	Pomelos rose	Velouté de potiron
Filet de colin MSC au citron	Sauce carbonara (Lardons CE2)	Sauté d'agneau au curry et fromage blanc	Pavé fromager	Poulet rôti Bleu Blanc Coeur
Boulgour BIO Fondue d'épinards à l'ail	Penne BIO  Salsifis à l'étuvé	Semoule BIO Brunoise de légumes	Pomme de terre locales persillées Poélée de courgettes, ail et persil	Frites fraîches locales , Potatoes au paprika Chiffonnade de salade verte BIO
Yaourt nature BIO	Carré frais BIO	Tomme blanche	Gouda BIO	Mimolette
Salade de fruits	Entremets au chocolat	Pomme locale	Crème dessert vanille	Donut

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - @ Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Menus FOYER EMILE COLMANT Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Lundi 10 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Salade fromagère  Soupe à la tomate	Carottes râpées locales , Vinaigrette Velouté de laitue	© Œuf dur BIO , Sauce cocktail     Soupe Minestrone	Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï Velouté de panais
Colombo de colin MSC	Sauté de boeuf local à la moutarde douce	Sauté de dinde BBC , Sauce cajun	Saucisse fumée locale , Sauce tomate basilic
Pomme de terre locales  persillées  Poêlée de légumes	Torti BIO  Haricots beurre persillés	<ul><li>Riz BIO</li><li>Brocolis</li></ul>	<ul> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Gratin de choux fleurs</li> </ul>
Gouda BIO	Yaourt nature BIO	Saint Paulin	Chanteneige BIO
Fromage blanc fermier nature , Confiture de fraises	ake vanille du chef	Clémentine BIO	Crème dessert pralinée

# Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🚳 Recettes bas

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

### Menus FOYER EMILE COLMANT Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

	Repas mexicain			
Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Mercredi 5 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
Carottes et chou blanc façon Coleslaw Soupe aux épinards	Guacamole et ses toasts Velouté de poireaux	<ul> <li>Céleri rave râpé ,</li> <li>Vinaigrette</li> <li>Crème de petits pois</li> </ul>	Soupe à l' oignon	Saucisson à l'ail (viande française) Potage de légumes
Sauce carbonara (Lardons CE2)	Chili con carne	Pavé fromager , Sauce Napolitaine	Carbonade flamande (boeuf local)	Filet de merlu MSC , Sauce tajine
Macaroni BIO Petits pois aux oignons	🌑 Riz BIO	© Cœur de blé BIO © Haricots verts à l'ail	Frites fraîches locales , Pommes de terre rissolées Chiffonnade de salade verte BIO	Semoule BIO Légumes de couscous d'hiver
Brie BIO	Suisse nature	Bûchette au lait mélange	Mimolette	Édam BIO
Crème dessert vanille	Churros au coulis de chocolat	Fromage blanc BIO au miel	Flan pâtissier	Pomme BIO

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🚳 Recettes bas

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Menus FOYER EMILE COLMANT Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025



Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - @ Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.





# Menus FOYER EMILE COLMANT

#### Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
<ul> <li>Radis , Sauce fromage blanc ciboulette</li> <li>Potage de navets</li> </ul>	<ul><li>Salade de lentilles blondes au persil</li><li>Potage à l'ail</li></ul>	Carottes et chou rouge façon coleslaw Crème de céleri	Pâté de foie (Viande française) Bouillon de légumes aux vermicelles	Velouté de potiron
Blanquette de veau	Sauce aux 3 fromages	Fajitas au boeuf haché bio	Gratin de colin MSC à la normande	Chipolata aux herbes
<b>№ Riz BIO</b> <b>№</b> Jardinière de légumes	Penne BIO Salsifis à l'étuvé	Chiffonnade de salade verte BIO		Frites fraîches locales , Potatoes au paprika Chiffonnade de salade verte BIO
Vache qui rit BIO	Suisse nature	Camembert BIO	Saint Paulin	Fromage
Crème dessert au chocolat	Ananas frais	Yaourt nature BIO	Salade de fruits	Pain Perdu

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - @ Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Menus FOYER EMILE COLMANT Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Crème de céleris	Pomelos rose Potage d'endives	<ul> <li>Champignons à la ciboulette , Sauce au fromage blanc</li> <li>Soupe de courges</li> </ul>	<ul> <li>Salade de perle au maïs , Vinaigrette</li> <li>Crème de céleris</li> </ul>	Mousse de foie forestière , Cornichon Velouté de chou fleur BIO
Saucisse de Toulouse , sauce Dijonnaise	Emincé de poulet BBC , Sauce aux épices	Boeuf local à la provençale	Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic	Colin MSC pané , Sauce Tartare
<ul> <li>Lentilles cuisinées</li> <li>Pommes de terre</li> <li>vapeur locales</li> </ul>	Frites fraîches locales , Pommes de terre sautées Julienne de légumes	Torti BIO	Semoule BIO Brocolis à l'ail	Riz BIO Épinards à la crème
Petits suisses nature BIO	Gouda BIO	Tomme noire	Brie BIO	Emmental BIO
Poire HVE	Crème dessert pralinée	Cookie	Pomme	Salade de fruits

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🚳 Recettes bas

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

### Menus FOYER EMILE COLMANT Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Mercredi 3 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
<ul><li>Betteraves BIO ,</li><li>Vinaigrette</li><li>Soupe de légumes</li></ul>	S Velouté de poireaux	Pâté de campagne (viande française) , Cornichon	<ul><li>Céleri rave râpé ,</li><li>Vinaigrette</li><li>Potage cultivateur</li></ul>	Toast au Maroilles AOP  Soupe à l'ail
Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette , Et lardons fumés	Sauté de boeuf local aux olives	Sauté de dinde BBC , Sauce forestière	Bolognaise au boeuf	Calamars à la romaine , Sauce Tartare
Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette à la ciboulette	© Cœur de blé BIO © Carottes locales au cumin	<ul><li>Boulgour BIO</li><li>Poêlée de légumes</li><li>d'Hiver</li></ul>	Penne BIO courgettes sautées à l'ail	Frites fraîches locales , Pommes de terre rissolées Chiffonnade de salade verte BIO
Chèvre BIO	Mimolette	Yaourt nature BIO	Édam BIO	Saint Nectaire AOP
Yaourt aux fruits	Banane BIO	<b>⊚</b> Orange BIO	Clafoutis à la griotte	Crème dessert au caramel

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🚳 Recettes bas

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Menus FOYER EMILE COLMANT Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025



Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - @ Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.























