Menus

Période du 2 au 27 novembre 2026






Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Potage de légumes BIO F Raviolis aux légumes Compote ■	Salade verte Sauté de volaille ■ local Semoule aux petits légumes BIO Yaourt de la ferme de l'Ozon fermier Omelette BIO	Carottes râpées ciboulette ■ BIO F Dos de colin sauce aux poivrons ■ MSC Riz pilaf ■ Mandarine	Macédoine de légumes Bœuf à la sauce tomate ■ local Pommes de terre sautées ■ BIO F Chanteneige
Lundi 9 novembre	**Mardi 10 novembre**	**Jeudi 12 novembre**	**Vendredi 13 novembre**
Salade de betteraves rapées BIO F Galettes végétales panées Haricots verts Pomme au four BIO	Jambon de dinde Steak hachée à la tomate BIO F Gratin de chou-fleur ■ Camembert	Céleri rémoulade ■ Rôti de porc au jus ■ Purée de patates douces ■ BIO F Cake ■ Saumon MSC	Salade de riz, maïs et haricots rouge ■ Cœur de merlu à la crème d'ail ■ MSC Brocolis ■ BIO Yaourt nature Ferme de la Roche BIO
Lundi 16 novembre	**Mardi 17 novembre**	**Jeudi 19 novembre**	**Vendredi 20 novembre**
Salade haricots verts et cœurs de palmier ■ Boulettes d'agneau sauce tomate ■ Carottes braisées ■ BIO F St Paulin Boulettes végétales sauce tomate	Coleslaw panais/Céleri ■ Gratin de pâtes aux légumes et mozzarella ■ Banane BIO	Velouté de courges ■ BIO F Dos de colin sauce au moule ■ MSC Riz pilaf ■ Yaourt de la ferme de l'Ozon fermier	Salade verte aux dés pommes ■ BIO F Hachis parmentier ■ Poires au sirop Hachis parmentier de poisson
Lundi 23 novembre	**Mardi 24 novembre**	**Jeudi 26 novembre**	**Vendredi 27 novembre**
Céleri vinaigrette ■ Œuf béchamel ■ BIO Épinards ■ BIO Brownie ■	Carottes râpées ■ BIO F Bœuf braisé aux olives ■ Pâtes torsades ■ Pomme à la cannelle ■ Cabillaud MSC	Duo de betteraves et maïs ■ BIO F Sauté de porc Ferme Bertholet HQE, sauce aux poivrons ■ Choux braisés ■ Kiri Steak végétal	Terrine de poisson Quenelles sauce tomate Riz safrané ■ BIO Yaourt de la ferme de l'Ozon fermier

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.
Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.
Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

■ : cuisiné par nos soins
BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique
AOP : Appellation d'origine protégée
MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier
IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale
HQE : Haute Qualité Environnementale
PFL : Produit Fermier & Local
F : Légumes BIO issus de la régie agricole municipale

Voir page suivante : self de l'hôpital pour les élèves de W-ROUSSEAU

Service Scolaire : 04 77 40 50 33



GLUTEN



SESAME



FRUITS A COQUE



CRUSTACES



OEUF



POISSON



MOUTARDE



LAIT



CELERI



ARACHIDE



SOJA



MOLLUSQUES



LUPIN



SULFITES

Menus

Période du 2 au 27 novembre 2026

Hôpital Le Corbusier Firminy






Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Risonis aux crevettes Sauté de volaille local sauce aigre doux Menu fromage Poêlée julienne/fèves Yaourt ananas fermier local	Jarret de bœuf VBF sauce piquante Poisson à l'oseille Pommes vapeur Trio de légumes poêlés Carré ½ sel Riz au lait BIO	Poulet local au cidre Tarte saumon ciboulette Pommes allumettes Légumes Saint nectaire AOP Clafoutis d'automne MAISON	Duo de colin safrané Gratin de choux-fleurs Fusillis Brie Compote de poires BIO
Lundi 9 novembre	**Mardi 10 novembre**	**Jeudi 12 novembre**	**Vendredi 13 novembre**
Salade verte BIO à l'emmental Sauté de veau VBF au chorizo Tarte au thon Flan de courges maison Riz Pomme cuite aux épices MAISON	Filet de poisson au court-bouillon Gratin de pommes de terre Mélange forestier Tomme blanche Pêche au sirop	Salade de pâtes tricolores maïs / thon Haut de cuisse de poulet local Tortilla courgettes MAISON Pommes allumettes Choux de Bruxelles Petit-suisse aromatisé BIO	Daube de bœuf VBF Tarte provençale Gnocchis Palet de Brebis local Pomme golden
Lundi 16 novembre	**Mardi 17 novembre**	**Jeudi19 novembre**	**Vendredi 20 novembre**
Salade verte Pennes aux fruits de mer Yaourt fermier local à la châtaigne	Tajine de veau Poisson meunière citron Légumes à l'oriental Semoule Petit cabray Compote pomme-poire BIO	Courgettes farcies Colin sauce provençale Pommes allumettes Poêlée méridionale Faisselle Prunes	Lasagne saumon épinard MAISON Végétarien Bleu Flan caramel MAISON
Lundi 23 novembre	**Mardi 24 novembre**	**Jeudi 26 novembre**	**Vendredi 27 novembre**
Escalope de volaille local au curry Tarte aux poireaux Bâtonnière de légumes sautés Camembert Purée de pommes BIO	Salade verte BIO Gratin de poisson Riz safrané Brocolis fleurette persillés Petit-suisse aromatisé BIO	Quinoa / aubergines à la tomate Végétarien Pommes allumettes Edam Tarte au citron	Saucisse de Porc local Poisson court-bouillon Aligot au cantal AOP MAISON Palet de brebis local Purée de poires

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.
Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique
AOP : Appellation d'origine protégée
MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier
IGP : Indication géographique protégée
HVE : Haute Valeur Environnementale
VBF : Viande Bovine Française

Service scolaire : 04 77 40 50 33