AUBIGNY AU BAC T 25
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

	Douaisis agglo
Lundi	Velouté de **potiron** d'Aix-en-Pévèle (59) Sauté de **poulet** - Sauce champignons frais /Marmite de merlu MSC - Sauce champignons frais Petits pois forestiers CE2 et **pommes de terre vapeur** **Camembert Bio de Vendeville** *
Mardi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette à l'orange Feijoada végétarienne (aux haricots rouges) **Riz Bio** Pilaf **Crème dessert vanille** (Ferme des Anneaux, Avelin) *
Mercredi	
Jeudi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Lasagnes de **bœuf** /Lasagnes aux épinards et vache qui rit Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette **Banane Bio** *
Vendredi	Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou fleur frais et **pommes de terre Bio** **Saint Môret Bio** Cookies gourmands aux éclats de chocolat (**Farine Bio**) *

Régional Plat signature Origine France Produit labellisé **Bio**

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

AUBIGNY AU BAC T 25
Du 09/11/2026 au 13/11/2026

	Douaisis agglo
Lundi	**Céleri** râpé - Sauce rémoulade Allumettes de porc façon carbonara /Thon MSC façon carbonara **Coquillettes Bio** **Emmental Bio** râpé **Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean** *
Mardi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette au citron Rôti de dinde HVE - Sauce au Maroilles AOP /Quenelles natures - Sauce au Maroilles AOP **Haricots verts Bio** persillés Pommes de terre rissolées **Compote pomme Bio** *
Mercredi	
Jeudi	Soupe de pois cassés Marmite de colin MSC - Sauce curcuma Purée de **potimarron** et pommes de terre **Vache qui rit Bio** *
Vendredi	Goyère au comté et emmental (**Farine, Œufs BIO**) **Carottes Bio** et **pois chiches Bio** sauce tajine **Semoule Bio** **Poire HVE des Weppes Herlies (59)** *

Régional Origine France Produit labellisé **Bio** Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

AUBIGNY AU BAC T 25
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

	Douaisis agglo
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette **Chipolatas** /Nuggets végétariens de blé Gratin de **pommes de terre et endives** au fromage fondu Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *
Mardi	**Carottes Bio** et **chou râpés**, mayonnaise Sauté de **bœuf** - Sauce lombarde /Fricassée de limande MSC - Sauce lombarde **Fusilli Bio** **Emmental Bio** râpé **Mont des Cats** *
Mercredi	
Jeudi	**Omelette BIO** à l'**emmental Bio** **Potiron** et **pommes de terre** façon boulangère **Edam Bio** **Banane Bio** *
Vendredi	Velouté de **poireaux** du Ternois (62) Marmite de merlu MSC - Sauce curry, **carottes Bio** **Riz d'or Bio** Gâteau choco-coco (**Farine Bio, Œuf Bio**) *

Bio Origine France **Régional** Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

AUBIGNY AU BAC T 25
Du 23/11/2026 au 27/11/2026

	Douaisis agglo
Lundi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette à l'échalote Croziflette au fromage Ile flottante - Crème anglaise *
Mardi	Velouté d'**endives de la ferme du Mélantois** au fromage fondu Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Crousti fromager **Frites** des Hauts de France Sauce ketchup **Orange Bio** *
Mercredi	
Jeudi	Velouté de **potiron (Aix en Pévèle)** aux 4 épices - , croûtons nature Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons frais /Quenelles natures - Sauce champignons frais **Penne Bio** **Emmental Bio** râpé **Yaourt nature sucré** de la ferme des Anneaux (Avelin) *
Vendredi	Flamiche aux **oignons du Ternois** (**Farine Bio**) Filet de poisson pané MSC Épinards à la béchamel **Pommes de terre Bio** vapeur **Banane Bio** *

Bio **Régional** Plat signature Produit labellisé Origine France

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

AUBIGNY AU BAC T 25
Du 30/11/2026 au 04/12/2026

	Douaisis agglo
Lundi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Gratin de **pommes de terre** et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette Flan nappé caramel *
Mardi	Potage **potiron** Vincent Boutilleux d'Aix en Pévèle (59) Marmite de limande MSC - Sauce cotriade **Riz Bio** Pilaf **Mimolette Bio** *
Mercredi	
Jeudi	Bolognaise de **boeuf** /Bolognaise de **lentilles Bio** **Spaghetti Bio** **Emmental Bio** râpé Tomme noire IGP **Pomme des Weppes Herlies (59)** *
Vendredi	**Céleri** râpé - Sauce rémoulade Sauté de **porc** - Sauce Blackwell /Fricassée de poisson MSC - Sauce Blackwell **Haricots verts Bio** **Pommes de terre Bio** vapeur Gâteau pommes-cannelle (**Farine Bio, Œufs Bio**) *

Bio **Régional** Plat signature Produit labellisé Origine France

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

AUBIGNY AU BAC T 25
Du 07/12/2026 au 11/12/2026

	Douaisis agglo
Lundi	**Saucisse de volaille** /Crousti fromager Mijoté de **potiron**, **pommes de terre**, **carottes Bio**, oignons, bouillon et épices **Brie Bio** de **Vendeville** Clémentine - Spéculoos de la St Nicolas *
Mardi	**Carottes locales Bio** râpées - Vinaigrette à l'orange Fricassée de saumon MSC - Sauce à l'oseille **Fusilli Bio** **Emmental Bio** râpé **Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux** *
Mercredi	
Jeudi	Parmentier de pommes de terre à l'égrainé végétal de pois façon sheperd's pie **Vache qui rit Bio** **Poire HVE des Weppes Herlies (59)** *
Vendredi	Velouté de champignons frais Pizza jambon, fromage (**Farine Bio**) /Pizza au fromage (**farine bio**) **Yaourt vanille Bio** *

Régional **Bio** Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

AUBIGNY AU BAC T 25
Du 14/12/2026 au 18/12/2026

	Douaisis agglo
Lundi	Velouté de **potiron** d'Aix-en-Pévèle (59) Pulled pork (**Effiloché de porc**) sauce barbecue /Émincé végétal au pois - Sauce barbecue **Lingots du Nord LR** sauce tomate **Pommes de terre Bio** vapeur Clémentine *
Mardi	Marmite de colin MSC - Sauce aux quatres épices **Riz d'or Bio** **Saint Môret Bio** Liégeois vanille *
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette façon caesar Bouchées mozzarella tomate basilic Pommes de terre sautées Sauce ketchup **Kiwi Bio** *
Vendredi	Salade de perles de pâtes au saumon **Escalope de poulet** - Sauce aux marrons et pain d'épices /Marmite de cabillaud MSC - Sauce aux marrons et pain d'épices Petits pois et carottes Pommes de terre "smile" Bûche de Noël nougat et chocolat - Gadget *

Régional Plat signature Produit labellisé **Bio**

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.