EPMS du Provinois

du 23 au 29 novembre 2026



EPMS

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes BIO persillées Céleri aux pommes	Velouté de potimarron Feuilleté au fromage	Rillettes de porc & cornichons Salade de quinoa BIO	Endives aux noix Salade de flageolets BIO à l'échalote	Salade de boulgour BIO, crudités et raisins secs Batavia composée
Plats protidiques	Rôti de bœuf BIO sauce brune	Omelette BIO au chèvre	Filet de colin lieu MSC sauce à l'estragon	Sauté de dinde LR sauce normande	Poissons frais MSC sauce beurre maître d'hôtel
Garniture	Fusilli BIO Chou-fleur BIO	Purée de lentilles corail Haricots verts BIO à la persillade	Riz BIO Courgettes BIO à l'ail	Pommes de terre BIO Carottes BIO sautées	Semoule BIO Butternut rôti à l'ail & au thym
Fromage	Emmental BIO Fromage blanc BIO & sucre	Yaourt nature BIO & sucre Cantal AOP	Saint-Paulin Petit moulé ail & fines herbes	Camembert BIO Edam	Tomme blanche Mimolette
Dessert	Crème au chocolat Orange	Clémentine Quatre-quart	Salade de fruits Purée pomme / pêche BIO	Tarte normande aux pommes Poire	Banane BIO Flan vanille/caramel BIO

MSC — Produit local — Plat végétarien — BIO — Label Rouge — Viande Française — fait maison — AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT

EPMS du Provinois

du 30 novembre au 06 décembre 2026



EPMS

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de semoule BIO, betterave & feta Endive à l'orange	Salade verte améliorée Toast au chèvre, miel & noix	Coleslaw au fromage blanc Salade de pdt BIO, haricots verts & œufs durs	Roulade de volaille & cornichons Pamplemousse & sucre	Duo de choux rouge & blanc Macédoine de légumes
Plats protidiques	Sauté de porc/sauté de dinde sauce caramel & graines sésame	Curry lentilles corail aux légumes d'hiver & riz BIO	Escalope de dinde sauce au jus	Rôti de bœuf BIO sauce au jus	Poissons frais MSC sauce aux herbes fraîches
Garniture	Quinoa BIO Brocolis BIO		Polenta BIO Champignons & poivrons	Blé BIO Petits pois & carottes BIO cuisinés	Perle de blé BIO Fondue de poireaux
Fromage	Chanteneige BIO Fromage blanc & sucre	Saint-Paulin Brie	Yaourt vanille BIO Emmental BIO	Fromage blanc BIO & sucre Rondelé au poivre	Coulommiers BIO Yaourt aux fruits
Dessert	Orange Eclair au chocolat	Purée pomme/coing Clémentine	Gâteau au yaourt à la framboise Banane BIO	Poire Crème dessert praliné	Gélifié à la vanille Salade de fruits

MSC — Produit local — Plat végétarien — BIO — Label Rouge — Viande Française — fait maison — AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT

EPMS du Provinois

du 07 au 13 décembre 2026



EPMS

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes BIO aux noix Pâté de foie & cornichons	Haricots verts BIO à l'échalote Endives au chèvre & miel	Salade verte composée Chou rouge persillé	Céleri au fromage blanc Toast d'olivade	Crêpe au fromage Velouté de pois cassé BIO
Plats protidiques	Tajine de poulet aux pruneaux	Quiche au potimarron & au fromage de raclette	Paupiette de veau sauce au poivre noir	Hachis parmentier BIO	Poissons frais MSC
Garniture	Semoule BIO Duo de carottes BIO & navets	Salade verte	Tagiatelle BIO Haricots verts BIO	Salade verte	Riz BIO pilaf Epinards BIO à la crème
Fromage	Fromage blanc BIO & sucre Cantal AOP	Edam Camembert BIO	Gouda Yaourt nature BIO et sucre	Carré de l'Est Mimolette	Tomme noire Edam
Dessert	Purée pomme / fraise Orange	Pomme BIO Riz au lait	Liégeois au chocolat Poire	Cake à la fleur d'oranger Ananas	Salade de fruits Compote pomme/banane

MSC — Produit local — Plat végétarien — BIO — Label Rouge — Viande Française — fait maison — AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT

EPMS du Provinois

du 14 au 20 décembre 2026



EPMS

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade boulgour BIO, carottes BIO, amandes & emmental Endives au bleu d'Auvergne AOP & aux croûtons	Chou blanc, olives et tomates séchées Semoule BIO à la pulpe de tomate	Mousse de canard	Toast aux champignons forestiers & fromage fouetté	Endive au chèvre & au miel Betterave BIO à l'échalote
Plats protidiques	Rôti de bœuf BIO sauce au jus	Pâtes BIO & pois chiches aux légumes du soleil & rmesan A	Croziflette/croziflette sans porc	Sot l'y laisse de dinde LR sauce brune aux marrons	Poissons frais MSC sauce crémeuse aux poireaux
Garniture	Riz BIO Haricots plats persillade		Salade verte	Pommes noisettes Légumes d'hiver rôtis avec miel & graines de sésame	Purée de pomme de terre BIO Julienne de légumes
Fromage	Yaourt nature BIO & sucre Emmental BIO	Cantal AOP Brie		Comté AOP	Coq de bruyère Tomme blanche
Dessert	Poire Purée de pommes BIO	Liégeois au chocolat Ananas	Clémentine	Financier aux noisettes, pommes & sirop d'érable	Banane BIO Compote pomme/mangue

MSC — Produit local — Plat végétarien — BIO — Label Rouge — Viande Française — fait maison — AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT

EPMS du Provinois

du 21 au 27 décembre 2026



EPMS

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de céleri aux pommes & raisins secs Rillettes de saumon MSC	Salade de pâtes BIO aux champignons & crème Pamplemousse & sucre			
Plats protidiques	Blanquette de veau LR	Pavé de blé (local) au cantal AOP			
Garniture	Purée de pommes de terre BIO Carottes BIO sautées	Couscous d'épeautre BIO Jardinière de légumes			
Fromage	Gouda Saint-Paulin	Rondelé aux noix Yaourt à la fraise BIO			
Dessert	Petit suisse BIO à la crème de marrons Pomme BIO	Clémentine Crème dessert au caramel			

MSC — Produit local — Plat végétarien — BIO — Label Rouge — Viande Française — fait maison — AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT

EPMS du Provinois du 04 au 10 janvier 2027



EPMS

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betterave BIO persillées Chou blanc au curry	Velouté Crécy BIO Crêpe aux champignons	Endives aux noix Haricots blancs aux tomates séchées	Terrine de volaille & cornichons Salade verte composée	Céleri au fromage blanc Rillettes de saumon MSC
Plats protidiques	Colombo de porc/sauté de dinde LR	Omelette BIO aux fines herbes	Cuisse de poulet sauce basquaise	Rôti de bœuf BIO sauce au jus	Poissons frais MSC sauce aux champignons
Garniture	Semoule BIO Mélange de légumes oubliés	Blé BIO Petits pois BIO cuisinés	Pommes de terre BIO boulangères Poivronnade	Polenta BIO crèmeuse Butternut rôti à l'ail & au thym	Coquillettes BIO Epinards BIO à la crème
Fromage	Petit moulé ail & fines herbes Yaourt nature Bio & sucre	Emmental BIO Brie	Yaourt vanille BIO Saint-Paulin	Yaourt BIO & sucre Coq de bruyère	Carré de l'Est Fromage blanc BIO & sucre
Dessert	Purée de pomme/ fraise Eclair à la vanille	Orange Poire	Cake citron & myrtilles Salade de fruits	Pomme BIO Crème dessert pralinée	Gélifié au caramel Banane BIO

MSC — Produit local — Plat végétarien — BIO — Label Rouge — Viande Française — fait maison — AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT

EPMS du Provinois du 11 au 17 janvier 2027



EPMS

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Petits pois BIO à l'échalote Pâté de campagne & cornichons	Salade d'endives, pommes, noix, raisins secs & chèvre	Salade verte améliorée Salde de pois chiches	Surimi MSC & mayonnaise Céleri aux pommes & raisins secs	Chou blanc & carottes BIO aux graines de sésame Betterave BIO
Plats protidiques	Boulettes de viande BIO sauce tomate	Parmentier de lentilles vertes BIO, potimarron & marrons	Jambonneau sauce aux oignons rouges	Emincé de volaille sauce à la moutarde ancienne	Poissons frais MSC
Garniture	Spaghetti BIO Ratatouille BIO	Salade verte	Purée de patates douces Haricots verts BIO persillés	Riz BIO pilaf Carottes BIO sautées	Blé BIO Fondue de poireaux
Fromage	Yaourt nature BIO & sucre Tomme grise	Saint-Nectaire AOP	Cantal AOP Yaourt nature & sucre	Coulommiers BIO Bleu d'Auvergne AOP	Edam Mimolette
Dessert	Orange Purée pommes/bananes/fraises	Galette des rois à la frangipane	Semoule nappé de caramel Banane BIO	Salade de fruits Crème dessert au chocolat	Compote pomme/mangue Ananas

MSC — Produit local — Plat végétarien — BIO — Label Rouge — Viande Française — fait maison — AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT

EPMS du Provinois du 18 au 24 janvier 2027



EPMS

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de céleri , poires & noix Carottes BIO au citron	Salade de pâtes BIO, poivrons rôtis & olives noires Salade de pommes	Velouté de lentilles vertes BIO Croque poire & Bleu	Carottes BIO au citron Duo de choux blancs & rouges	Pamplemousse & sucre Salade de riz BIO & maïs
Plats protidiques	Rôti de bœuf BIO sauce aux oignons	Quiche aux épinards BIO & fromage de chèvre	Escalope de poulet à la crème	Tartiflette/tartiflette sans porc	Poissons frais MSC sauce curry au lait de coco
Garniture	Riz BIO Brocolis BIO	Salade verte	Penne BIO Poêléede potimarron & champignons	Salade verte	Semoule BIO Julienne de légumes
Fromage	Saint-Paulin Petit moulé ail & fines herbes	Fromage blanc BIO & sucre Cantal AOP	Coulommiers BIO Emmental BIO	Coq de bruyère Yaourt nature BIO & sucre	Tomme blanche Bûchette de fromage
Dessert	Clémentine Gélifié au caramel	Purée pommes / pruneaux Pomme BIO	Orange Crumble pomme/mirabelle	Poire Purée pommes/cerises	Liégeois à la vanille Ananas

MSC — **Produit local** — **Plat végétarien** — **BIO** — **Label Rouge** — **Viande Française** — **fait maison** — **AOP / AOC**

NORMAPRO By EUROMAT

EPMS du Provinois du 25 au 31 janvier 2027



EPMS

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte, pommes & croûtons Saucisson à l'ail	Salade de riz BIO, olives & tomates séchées Céleri au fromage blanc	Pamplemousse & sucre Semoule BIO à la pulpe de tomate	Chou rouge persillé Salade de lentilles BIO	Toast camembert, noix, thym & miel Salade verte composée
Plats protidiques	Veau marengo LR	Boulette de pois chiches BIO sauce basquaise	Steak hâché BIO sauce barbecue maison	Rôti de dinde sauce au jus	Poissons frais MSC sauce beurre blanc
Garniture	Riz BIO Chou-fleur BIO	Perle de Blé BIO Haricots verts BIO	Potatoes fraîches Aubergines à la provençale	Macaroni BIO Poêlée de champignons & carottes	Boulgour BIO Crumble de potimarron au romarin
Fromage	Gouda Brie	Petit moulé nature Tomme blanche	Emmental BIO Fromage blanc Nature BIO & sucre	Cantal AOP Carré de l'Est	Yaourt nature BIO & sucre Saint-Paulin
Dessert	Crème dessert au chocolat Ananas	Pomme BIO Purée de pêche BIO	Gélifié au caramel Salade de fruits	Gâteau yaourt à la framboise Poire	Banane BIO Liégeois à la vanille

MSC — Produit local — Plat végétarien — BIO — Label Rouge — Viande Française — fait maison — AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT

EPMS du Provinois

du 01 au 07 février 2027



EPMS

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge persillé Pamplemousse & sucre	Salade cuite aux carottes & poivrons Endive au miel & aux croûtons	Pâté de campagne & cornichons Salade verte améliorée	Salade coleslaw & raisins secs Salade lentilles BIO	Toast pizza Beignet d'oignons
Plats protidiques	Rôti de bœuf BIO sauce à l'échalote	Mijoté de haricots blancs, potimarron, & noisettes	Filet de limande MSC sauce beurre blanc aux herbes fraîches	Pilon de poulet sauce ketchup	Poissons frais MSC
Garniture	Farfalinne BIO Poêlée de champignons	(Millet BIO)	Riz BIO Crumble de légumes d'hiver	Frites fraîches Ratatouille BIO	Boulgour BIO Haricots beurres à la provençale
Fromage	Tomme grise Fromage blanc BIO & sucre	Petit suisse nature BIO & sucre Saint-Paulin	Cantal AOP Rondelé nature	Camembert BIO Edam	Mimolette Tomme noire
Dessert	Crème dessert à la vanille Pomme BIO	Poire Beignet à la framboise	Clémentine Purée pommes/pruneaux	Marbré au cacao & vanille Banane BIO	Salade de fruits Liégeois au café

MSC — Produit local — Plat végétarien — BIO — Label Rouge — Viande Française — fait maison — AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT