

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 1 au 5 Septembre 2025

C'est la rentrée !



LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Tomate nature	Taboulé (semoule BIO)			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Omelette</i>	Colin d'Alaska sauce hollandaise 		Croq végétarien 	Saucisse sauce rougail * <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>
	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Carottes braisées 		Ratatouille	Riz créole 
 PRODUIT LAITIER		Fromage frais sucré		Fondus président	Gouda
 DESSERT	Purée pomme abricot ©			Nectarine 	Pomme

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs

P.A. n°5

* contient du porc

Semaine n°37 : du 8 au 12 Septembre 2025

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de pâtes tortis, poivrons, maïs et ciboulette	Crêpe au fromage		Melon	Pommes de terre échalote 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet tex-mex <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce aurore</i>	Boulettes au bœuf au jus <i>S/viande : Tortilla</i> 		Couscous de légumes BIO (aromates non bio) 	Beignets de poisson 
	Petit pois cuisinés	Haricots verts à la tomate		***	Courgettes colorées
 PRODUIT LAITIER					Yaourt sucré 
 DESSERT	Raisin	Brownie		Flan nappé caramel	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES





TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Achard de légumes: carotte, haricots verts, vinaigrette curcuma / Poulet façon Akoho sy voanio: poulet au lait de coco, tomate, épices

* contient du porc



B10

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°893/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Macédoine de légumes mayonnaise			Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara * S/viande : Colin meunière. S/porc : macaronis Bio volaille	Colin d'Alaska sauce poivrons		Bouchée de blé pané	Bœuf aux olives S/viande : Crêpe au fromage
	*** S/viande : Macaronis	Blé		Purée de pommes de terre	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé		Camembert	
DESSERT	Crème dessert vanille			Nectarine	Purée de pomme



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tortis BIO au basilic	Crêpe au fromage		Achard de légumes	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf BIO (basilic non bio) S/viande : Omelette *** S/viande : Courgette béchamel	Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry		Poulet façon Akoho sy voanio S/viande : Beignet de poisson	Colin d'Alaska sauce basquaise
	Yaourt sucré			Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER		Flan chocolat			Pavé demi-sel
DESSERT				Moelleux banane	Poire





TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Concombre sauce fromage blanc aneth		Salade vitaminée (carotte BIO)	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika <i>S/viande s/porc : omelette</i>	Blé à la napolitaine <i>Végé</i>		Palette de porc braisée* <i>S/viande s/porc : croq blé épinards</i>	Colin d'Alaska pané citron
	Coquillettes <i>Bio</i>	***		Ratatouille	Haricots verts braisés
PRODUIT LAITIER	Fondus président				Yaourt sucré
DESSERT	Crème dessert caramel	Liégeois chocolat		Purée pomme raisin sec	

Salade vitaminée: chou et carotte / Salade provençale : pommes de terre, tomates, concombre, olives noires

* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°41 : du 6 au 10 Octobre 2025

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte et croûtons nature	Œuf dur mayonnaise		Salade provençale	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf <i>S/viande : parmentier de carotte au poisson</i>	Colin d'Alaska sauce américaine		Sauté de porc au caramel* <i>S/viande s/porc : beignets de poisson</i>	Bouchées de blé panées <i>Végé</i>
	***	Riz créole <i>Bio</i>		Semoule <i>Bio</i>	Petits pois cuisis
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré			Petit moullé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT		Pomme		Cocktail de fruits	

Bio

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

LUNDI			MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de chou blanc BIO et pomme vinaigrette				
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc sauce aux pruneaux * <i>S/viande s/porc : omelette sauce aux pruneaux</i>	Boulettes au bœuf au jus et ketchup de fruits rouges <i>S/viande : croq végétarien et ketchup de fruits rouges</i>				
	Haricots verts braisés	Purée de pommes de terre				
 PRODUIT LAITIER						
 DESSERT	Purée pomme abricot sec	Flan vanille	Mimolette			
			Semoule BIO			
			Tajine de légumes aux raisins, figues 			
			Colin d'Alaska sauce crème au cumin 			
			Salade de RIZ BIO exotique			
			Carottes BIO à l'orange			
			Pomme			
			Moelleux aux poires et amandes			
			Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon / Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil			

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon / Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil

* contient du porc

P.A. n°1

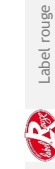
LUNDI			MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Salade colorée 	Pommes de terre échalote					
	Saucisse de Toulouse * <i>S/viande s/porc : omelette</i> 	Poisson meunière 					à la cantonnaise * <i>S/viande s/porc : riz à la cantonnaise sans viande</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Julienne de légumes					***
		Yaourt aromatisé					Camembert 
 PRODUIT LAITIER							
 DESSERT	Liégeois chocolat			Raisin 	Gaufre		



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

BIO



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

P.A. n°2