



C'est Halloween!

LUNDI				MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade de riz des incas					Salade coleslaw	Tarte butternut et comté
	Emincé de dinde à la forestière <i>S/viande : poisson bordelaise</i>	Colin d'Alaska sauce dieppoise				Bœuf façon bourguignon <i>S/viande : omelette</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma
	Haricots verts braisés	Purée de potiron				Coquillettes	***
		Coulommiers					
	Pomme	Poire				Cocktail de fruits	Orange

Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs / Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade charcutière : pommes de terre, oignons, dés de jambon

P.A. n°3

* contient du porc

LUNDI				MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Potage de légumes ou macédoine					Céleri rémoulade	Salade charcutière * <i>S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare</i>
	Hachis Parmentier BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Dahl de lentilles corail				Sauté de porc à l'ancienne * <i>S/viande s/porc : omelette</i>	Beignets de poisson
	***	RIZ BIO				Petits pois cuisinés	Carottes braisées
	Yaourt aromatisé	Tomme blanche					
		Mousse au chocolat				Crème dessert caramel	Clémentine

MA
JE
SA
DI

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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ENTRÉE			Salade verte aux croustons nature	Bouchées de blé panées
		Goulash de bœuf <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>		Lasagnes bolognaise <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>	Végé
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts braisés		***	Petits pois au jus
		Yaourt nature			Edam
	PRODUIT LAITIER				
		Madeleine		Crème dessert vanille	Kiwi
	DESSERT				

Salade de chou blanc Sri Lankaise: chou blanc, sauce mangue

* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025



BIO

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ENTRÉE	Crêpe au fromage		Salade de chou blanc Bio Sri Lankaise	Potage de légumes ou céleri remoulade
		Poulet rôti <i>S/viande : tortilla</i>	Parmentier de bœuf au potiron BIO (aromates non bio)	Curry de poisson au lait de coco	Bolognaise de lentilles
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Epinards béchamel	*** <i>S/viande : Parmentier de poisson au potiron</i>	Riz créole	Tortis BIO
		Yaourt aromatisé	Brie		
	PRODUIT LAITIER		Pomme		Liégeois chocolat
				Purée pomme cannelle	



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



Vieilles de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 24 au 28 Novembre 2025



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

LUNDI			MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI		
 ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade de pâtes BIO au basilic						Chou rouge vinaigrette 			
	Saucisse de Toulouse * <i>S/viande s/porc : beignets de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne 						Croq végétarien 		Sauté de bœuf à l'orientale <i>S/viande : colin d'Alaska sauce orientale</i> 	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre	Carottes braisées 						Blé à la tomate		Semoule 	
		Yaourt sucré						Edam			
 PRODUIT LAITIER								Clémentine			
	Flan nappé caramel							Cocktail de fruits			
 DESSERT											

Salade vitaminée: carotte, chou chinois

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°49 : du 1er au 5 Décembre 2025

LUNDI			MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI	
 ENTRÉE	Pizza au fromage	Carotte râpée BIO au citron						Betteraves natures 	Colin meunière 	
	Emincé de dinde saucré aigre douce  <i>s/viande : bouchées de blé</i>	Chili sin carne 								
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur et romanesco	(riz BIO)							*** <i>s/viande : haricots blancs au jus</i>	Poêlée de légumes
										Brie
 PRODUIT LAITIER	Pomme	Crème dessert vanille						Purée pomme mangue	Banane 	
 DESSERT										

M
A
R
C
H
E

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°3



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Viande/Œuf de France

Label rouge



Plat végétarien

Végé

Bleu Blanc Cœur



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Œufs durs mayonnaise		Salade fantaisie (céleri BIO)	Carottes râpées
	Boulettes au bœuf sauce piquante <i>S/viande : croq basquaise</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma		Poulet rôti au paprika <i>S/viande : tarte au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce safranée
	Purée de pommes de terre	***		Haricots beurre braisés	Riz créole
	Yaourt sucré				
				Riz au lait	Poire
		Liégeois chocolat			

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Salade de blé exotique : blé, ananas, maïs, persil

* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

REPAS DE NOËL

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé BIO exotique	Salade tricolore (pâtes BIO)			Tortis BIO crémeux de haricots blancs au potiron
	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Omelette</i>	Colin d'Alaska pané			***
	Carottes braisées	Epinards béchamel			Gouda
	Yaourt aromatisé				Cocktail de fruits
		Flan nappé caramel			

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

Menu validé en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viaude/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

