

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 1 au 5 Septembre 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs

* contient du porc

C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Taboulé (semoule BIO)		Salade western	Betterave BIO vinaigrette à la framboise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio)	Colin d'Alaska sauce hollandaise		Croq végétarien	Saucisse sauce rougail *
	***	Carottes braisées		Ratatouille	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais sucré		Fondu président	Gouda
DESSERT	Purée pomme abricot	Prunes	Nectarine	Pomme	

P.A. n°5

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	Boulettes au bœuf au jus		Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Beignets de poisson
	Petis pois cuisinés	Haricots verts à la tomate		***	Courgettes colorées
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Crème anglaise		Petit moulé nature	Yaourt sucré
DESSERT	Raisin	Brownie	Flan nappé caramel	Pêche	

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 15 au 19 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Macédoine de légumes mayonnaise		Salade verte et croûtons nature	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara *	Colin d'Alaska sauce aux poivrons		Bouchée de blé pané	Bœuf aux olives
	***	Blé		Purée de pommes de terre	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt aromatisé		Camembert	Edam
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane	Nectarine	Purée de pomme	

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



Semaine n°39 : du 22 au 26 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tortis BIO au basilic	Crêpe au fromage		Achard de légumes	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf BIO (basilic non bio)	Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry		Poulet façon Akoho sy voanio	Colin d'Alaska sauce basquaise
	Yaourt sucré	Coulommiers		Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Coulommiers		Gouda	Pavé demi-sel
DESSERT	Prune	Flan chocolat	Fondant pomme banane vanille	Poire	

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Concombre sauce fromage blanc aneth		Salade vitaminée (carotte BIO)	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika	Blé à la napolitaine		Palette de porc braisée *	Colin d'Alaska pané citron
	Coquillettes	***		Ratatouille	Haricots verts braisés
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental		Buchette mi chèvre	Yaourt sucré
DESSERT	Crème dessert caramel	Liégeois chocolat	Purée pomme raisin sec	Poire	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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		Céleri BIO rémoulade	Salade provençale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf	Colin d'Alaska sauce américaine		Sauté de porc au caramel *	Bouchées de blé panées
	***	Riz créole		Semoule	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Muffin chocolat	Pomme	Cocktail de fruits	Banane	

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 13 au 17 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de chou blanc BIO et pomme vinaigrette		Concombre nature	Salade de RIZ BIO exotique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc sauce aux pruneaux *	Boulettes au bœuf au jus et ketchup de fruits rouges		Tajine de légumes aux raisins, figues	Colin d'Alaska sauce crème au cumin
	Haricots verts braisés	Purée de pommes de terre		Semoule BIO	Carottes BIO à l'orange
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie		Mimolette	Fraidou
DESSERT	Purée pomme abricot sec	Flan vanille	Moelleux aux poires et amandes	Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°43 : du 20 au 24 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Pommes de terre échalote		Betterave nature	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Poisson meunière		Riz	Lasagnes à la bolognaise
	Lentilles cuisinées	Julienne de légumes		à la cantonnaise *	***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé		Edam	Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	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.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 27 au 31 Octobre 2025

C'est Halloween!



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz des incas	Pâté de campagne *		Salade coleslaw	Tarte butternut et comté
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière	Colin d'Alaska sauce dieppoise		Bœuf façon bourguignon	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma
	Haricots verts braisés	Purée de potiron		Coquillettes	***
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers		Rondelé	Mimolette
DESSERT	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

* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine	Chou rouge BIO vinaigrette balsamique		Céleri rémoulade	Salade charcutière *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier BIO (aromates non BIO)	Dahl de lentilles corail		Sauté de porc à l'ancienne *	Beignets de poisson
	***	RIZ BIO		Petits pois cuisinés	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Emmental	Fraidou
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat		Crème dessert caramel	Clémentine

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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange / Salade de chou blanc Sri Lankaise: chou blanc, sauce mangue / Watalappan: flan à la cannelle

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)			Salade verte aux croustons nature	Potage de légumes ou Betteraves nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf			Lasagnes bolognaise	Bouchées de blé panées
	Haricots verts braisés			***	Petits pois au jus
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature			Vache qui rit	Edam
DESSERT	Madeleine			Crème dessert vanille	Kiwi

P.A. n°5

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025



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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Taboulé (semoule BIO)		Salade de chou blanc Bio Sri Lankaise	Potage de légumes ou céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de bœuf au potiron BIO (aromates non bio)		Curry de poisson au lait de coco	Bolognaise de lentilles
	Epinards béchamel	***		Riz créole	Tortis BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie		Fraidou	Gouda
DESSERT	Clémentine	Pomme		Purée pomme cannelle	Liégeois chocolat

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 24 au 28 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade de pâtes BIO au basilic		Potage potiron ou macédoine mayonnaise	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Colin d'Alaska sauce bretonne		Croq végétarien	Sauté de bœuf à l'orientale
	Purée de pommes de terre	Carottes braisées		Blé à la tomate	Semoule
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré		Edam	Fondu président
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire	Clémentine	Cocktail de fruits	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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	VENDREDI
ENTRÉE	Pizza au fromage	Carotte râpée BIO au citron		Betteraves natures	Saucisson sec*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce aigre douce	Chili sin carne		Cassoulet *	Colin meunière
	Chou-fleur et romanesco	(riz BIO)		***	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande		Fraidou	Brie
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Purée pomme mangue	Banane	

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Œufs durs mayonnaise		Salade fantaisie (céleri BIO)	Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma		Poulet rôti au paprika	Colin d'Alaska sauce safranée
	Purée de pommes de terre	***		Haricots beurre braisés	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Saint-Paulin		Camembert	Edam
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Riz au lait	Poire	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOEL	VENREDI
ENTRÉE	Salade de blé BIO exotique	Salade tricolore (pâtes BIO)			Potage de légumes ou salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Colin d'Alaska pané			Tortis BIO crémeux de haricots blancs au potiron
	Carottes braisées	Epinards béchamel			***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président			Gouda
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Cocktail de fruits		

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



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade			Potage de légumes ou betterave nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet tandoori	Colin d'Alaska sauce citron			Lasagne à la bolognaise
	Carottes braisées	Semoule			***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fraidou			Brie
DESSERT	Clémentine	Purée de pomme	Poire		

Taboulé libanais: boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin

* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°01 : du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou carotte râpée	Taboulé libanais (boulgour BIO)			Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges	Beignets de poisson			Hachis parmentier
	RIZ BIO	Haricots verts braisés			***
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé			Emmental
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme	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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement