

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette balsamique	Salade western	Radis à la croque	Carotte râpée BIO au citron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière  <i>S/viande : tortilla</i>	Boulettes au bœuf sauce tomate <i>S/viande : colin d'Alaska pané</i> 	Cordon bleu <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Tajine de légumes aux raisins, figues 	Marmite de poisson 
	Haricots verts braisés	Riz créole 	Courgettes béchamel	Semoule 	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré 	Brie	Fromage frais aux fruits	Fraidou	Crème anglaise
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Banane 	Purée pomme mûre	Barre bretonne

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricots rouges, poivron, maïs /
Salade vitaminée : carotte, chou chinois

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte 	Salade pommes de terre tomate oignons	Betterave nature 	Concombre nature	Salade vitaminée 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis à la carbonara <i>S/viande s/porc : bouchées de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron 	Boulgour, pois chiches et ratatouille 	Rougail saucisse <i>S/viande : colin d'Alaska sauce tomate</i>	Sauté de bœuf aux herbes  <i>S/viande : omelette</i>
	*** <i>S/viande s/porc : tortis</i>	Carottes BIO à la crème	***	Riz créole 	Blé 
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais sucré	Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	Raisin	Banane	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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements