

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44: du 26 au 30 Octobre 2026



C'est Halloween!

	Vacances				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Radis beurre	Chou rouge vinaigrette	Salade verte nature	Salade de lentilles vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce agrumes	Coquillettes BIO	Croq végétarien fromage épinard	Emincé de dinde à l'orange <i>S/viande : colin d'Alaska pané</i>
	Haricots verts braisés	Blé	à la parisienne <i>S/viande s/porc : omelette</i>	Poêlée de légumes	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	Muffin chocolat	Pomme	Purée pomme ©	Banane	Purée pomme abricot ©

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée : chou rouge, carotte, oignon /
Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs

P.A. n°5

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Croisillon au fromage	Salade coleslaw	Potage de légumes ou betterave nature	Céleri BIO rémoulade	Salade de riz des incas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Hachis Parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Omelette	Couscous de légumes	Colin meunière
	Petits pois cuisinés	***	Epinards béchamel	Semoule	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Petit moulé nature	Gouda	Fraidou
DESSERT	Orange	Purée pomme vanille	Liégeois chocolat	Moelleux citron	Pomme

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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements