

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 9 au 13 Novembre 2026

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade italienne		Potage potiron ou macédoine BIO mayonnaise	Potage de légumes ou chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : croq blé épinards</i>	Omelette		Chili sin carne (riz BIO)	Colin d'Alaska sauce bretonne
	Purée de pommes de terre	Haricots beurre braisés		***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré		Edam	Fondu président
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire		Banane	Purée de pomme ©



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou chinois / Salade italienne : pâtes, tomates, olives noires, poivrons, basilic / Salade piémontaise : pommes de terre, tomates, dès de jambon, œufs durs, cornichons, persil

P.A. n°2

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pommes de terre piémontaise <i>S/viande s/porc : p. de terre échalote</i>	Saucisson sec <i>S/viande s/porc : œufs durs mayonnaise</i>	Betteraves nature	Salade de pois chiche	Carotte râpée BIO au citron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde sauce curry <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce normande	Rôti de porc au jus <i>S/viande s/porc : croq basquaise</i>	Falafels , BOULGOUR et CAROTTES BIO sauce crème cumin	Tortis bolognaise <i>S/viande : tortis bolognaise de lentilles</i>
	Chou-fleur béchamel	Poêlée de légumes	Haricots blancs cuisinés	***	***
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Brie	Fraidou	Yaourt aromatisé
DESSERT	Pomme	Poire	Crème dessert vanille	Purée pomme fleur d'oranger	Orange

P.A. n°3



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