

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Chou blanc BIO à la japonaise	Salade verte et croûtons	Crêpe au fromage	Salade tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème curcuma	Steak	Poulet rôti au paprika <i>S/viande : tortilla</i>	Colin d'Alaska pané citron
	Purée de pommes de terre	***	Frites	Haricots verts braisés	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Cantal	Fondou président
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Ananas au sirop	Purée pomme fraise	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive

P.A. n°4

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Potage de légumes ou betterave nature	Taboulé	Salade de pommes de terre ciboulette vinaigrette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce safranée	Rôti de dinde au jus <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Bouchées de blé panées	Cassoulet <i>S/porc : cassoulet s/porc S/viande : bouchée de blé</i>
	Carottes BIO braisées	Riz créole	Chou-fleur béchamel	Petits pois cuisinés	*** <i>S/viande : haricots blancs cuisinés</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Fraidou	Coulommiers	Gouda
DESSERT	Madeleine	Poire	Kiwi	Clémentine	Cocktail de fruits

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



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