

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette balsamique	Potage de légumes 	P. de terre sauce tartare	Céleri rémoulade	Haricots verts à l'échalotte vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson et citron 	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO 	Clafoutis normand	Sauté de porc à l'ancienne (S/P) Sauté de dinde à l'ancienne 	Hachi Parmentier
	Pâtes papillons	***	Poêlée de légumes	Petits pois cuisinés	****
PRODUIT LAITIER	 Yaourt poire 	Camembert	Fromage frais sucré	Emmental 	Pont l'Evêque 
DESSERT	Pomme (HVE)	Mousse au chocolat	 Purée pomme ananas	Moelleux aux pommes 	Banane 

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

#REF!

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)		Salade de pâtes BIO mayonnaise paprika	Salade verte aux croutons	Betteraves vinaigrette BIO
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Goulash de bœuf 		Colin d'Alaska sauce agrumes 	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)
	Duo haricots verts et beurre à l'ail		Pomme de terre vapeur et carottes	Petit pois au jus	****
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature et sucre		Edam	Coulommiers	Fromage frais aux fruits
 DESSERT	Madeleine		Kiwi BIO	Flan à la vanille	 Pomme (HVE)

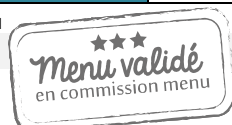
P.A. n°5

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Potage de légumes BIO	Taboulé (semoule BIO)	Salade western	Salade de chou blanc Sri Lankaise BIO
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus 	Parmentier de jambon S/P Parmentier de jambon de volaille	Tarte au fromage	Curry de poisson au lait de coco 
	Pomme de terre rissolée	***	Salade verte	Riz créole BIO
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt aromatisé BIO	Brie	Buchette de chèvre	Fraidou
 DESSERT	 Poire (HVE)	Orange BIO	Purée pomme crème de marron	 Flan à la cannelle

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

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

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.

VÉGÉ

#REF!

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	Paté de campagne / S/P coupelle de volaille	Potage de légumes verts	Salade de lentilles vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse S/P Saucisse de volaille	Colin d'Alaska sauce bretonne 	Frittata petits pois oignons	Marmite de potiron, pois chiches et blé 	 Sauté de bœuf à l'orientale 
	Purée de p. de terre	Carottes braisées	Haricots verts	***	Semoule 
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	 Yaourt nature et sucre 	Fromage frais aux fruits	Edam	Fondue président
 DESSERT	Flan nappé caramel	Poire (HVE)	Banane 	Moelleux chocolat	 Purée de pommes (HVE)

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou chinois

P.A. n°2

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



Semaine n°49 : du 1er au 5 Décembre 2025

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	P. de terre échalote	Carotte râpée (BIO) au citron	Betteraves vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Cervelas vinaigrette S/P Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde sauce aigre douce	Chili sin carne (riz BIO)	Rôti de porc au jus S/P Rôti de dinde au jus	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio)	Colin d'Alaska sauce normande
	Chou-fleur et romanesco	***	Haricots blancs cuisinés	***	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt poire	Fraidou	Brie
DESSERT	Pomme (HVE)	Crème dessert vanille	Orange	Moelleux griottes	Banane

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°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

#REF!

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Chou blanc à la japonaise	Salade fantaisie	Potage de légumes	Salade tricolore (pâtes BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc sauce romarin S/P Sauté de dinde sauce romarin	Semoule aux pois chiches, carottes, crème (BIO) curcuma	Pizza au fromage	Poulet rôti au paprika	Colin d'Alaska pané
	Purée de p. de terre	***	Salade verte	Haricots beurre braisés	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaoourt nature	Saint-Paulin	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Fondu président
DESSERT	Poire (HVE)	Mousse chocolat	Purée pomme agrumes	Moelleux chocolat	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°4

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

REPAS DE NOËL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé exotique	Salade colorée	Semoule fantaisie		Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Colin d'Alaska sauce safranée	Jambon braisé sauce forestière Rôti de dinde sauce forestière		Penne (BIO) à la Napolitaine
	Carottes braisées	Riz créole	Petits pois		****
PRODUIT LAITIER	Yaoourt aromatisé	Edam	Fraidou		Gouda
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan nappé caramel	Banane		Purée pomme poire vanille

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette		Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet tandoori	Colin d'Alaska sauce citron	Parmentier de lentilles corail		Lasagne à la bolognaise
	Carottes braisées	Semoule	***		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fraidou	Mimolette		Brie
DESSERT	Clémentine	Purée de pomme	Liégeois vanille		Poire (HVE)

P.A. n°1

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Taboulé libanais (boulgour)	Salade de pâtes () paprika mayonnaise		Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges et RIZ	Beignets de poisson	Chou-fleur à la parisienne S/P Chou-fleur à la parisienne volaille		Hachis parmentier
	***	Haricots verts braisés	***		***
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande		Emmental
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme (HVE)	Clémentine		Flan nappé caramel

P.A. n°2

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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