NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule (BIO) au duo de courgettes, citronette à la menthe	***Rentrée*** Betterave vinaigrette (Bio)	Tomate (BIO) mozzarella	Salade verte aux croutons	Concombre (BIO) ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'italienne (Bleu Blanc Cœur)	Nuggets de volaille ketchup	Tortilla de p. de terre sauce provençale (Végé)	(Local) Tortis bolognaise (Bio)	Colin d'Alaska sauce aux poivrons
	Carotte (BIO) Persillées	Frites	Haricots verts persillade	***	P.de terre vapeur et carottes
PRODUIT LAITIER	Edam	(Local) Yaourt pêche	***	Camembert	Fraidou
DESSERT	(Local) Pomme du verger	Flan vanille	Fromage blanc au coulis de cassis	Nectarine	(M) (Local) Purée pomme fraise

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise : riz, tomate, olive, basilic

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes (BIO) pesto de poivrons	Melon (Bio)	Salade de riz (BIO) niçoise	(Local) Carotte râpée (HVE) vinaigrette	Pâté de foie et cornichons Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Penne (BIO) à la Napolitaine (Végé)	Jambon braisé au jus Rôti de dinde au jus	Tajine de poulet au citron	Merlu blanc du Cap sauce ciboulette
	Petits pois carottes	***	Poêlée de légumes	Semoule (Bio)	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	(Local) Yaourt nature	Coulommiers	Petit moulé nature	Gouda	Pavé demi-sel
DESSERT	Pastèque (Bio)	Flan chocolat	Prunes	(M) Moelleux aux abricot	Banane (Bio)

P.A. n°3

(Bio)

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur | Végé Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre (BIO) sauce fromage blanc aneth	Chou-fleur à la grecque	Tomate (BIO) vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Local Sauté de bœuf au paprika	Riz (BIO) aux pois chiches et légumes d'été Végé	Quiche Lorraine S/P Tarte au fromage	Rôti de porc sauce barbecue Roti de dinde sauce barbecue	Colin d'Alaska pané citron
	Penne rigate Bio	***	Salade verte	Haricots beurre ail et persils	Chou-fleur à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Local Yaourt aux fruits	Emmental	Vache qui rit	Brie	Fraidou
DESSERT	Local Poire	M Purée pomme fraise Local	Crème dessert caramel	Moelleux aux quetsches	Pêche

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte et maïs vinaigrette	Betterave (BIO) vinaigrette framboise	Courgette rémoulade	Melon jaune	P. de terre (BIO) sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) Végé	Paëlla au poulet	Bouchées de blé panées Végé
	***	Semoule Bio	***	***	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers	Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes	Local Yaourt cerise
DESSERT	Madeleine	Banane Bio	M Purée pomme nectarine	M Crème catalane	Raisin

P.A. n°5

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur · Végé Plat végétarien · Label rouge · Viande/Œuf de France · Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Tomate (BIO) vinaigrette balsamique	Salade western	Concombre (BIO) vinaigrette	Carotte râpée (BIO) au citron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la forestière	Tajine de légumes aux raisins, figues et SEMOULE BIO (VÉGÉ)	Tarte aux légumes	Boulettes au bœuf sauce yakitori	Marmite de poisson
	Haricots verts persillade	****	Salade verte (BIO)	Riz créole (BIO)	Purée de p. de terre (BIO)
PRODUIT LAITIER	(LOCAL) Yaourt nature	Brie	Fromage frais aux fruits	Mimolette	Fraidou
DESSERT	(LOCAL) Pomme	Flan vanille	Banane (BIO)	(M) Moelleux aux pêches	(M) Purée pomme mûre

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 aux croutons	P. de terre échalote	Betterave vinaigrette (BIO)	Courgette râpée (BIO) vinaigrette	Salade vitaminée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis (BIO) à la carbonara S/P Tortis (BIO) à la Bonifacienne	Colin d'Alaska sauce citron	Boulgour, pois chiches et ratatouille (VÉGÉ & BIO)	Riz (BIO)	(LOCAL) Sauté de bœuf marengo
	***	Carottes (BIO) persillées	***	à la cantonnaise	(LOCAL) P.de terre vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais sucré	Camembert (BIO)
DESSERT	Liégeois chocolat	(LOCAL) Poire	Ananas	Banane (BIO)	(M) Moelleux chocolat Crème anglaise

Vacances

(BIO)

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur | Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 12 au 16 Octobre 2026

Fête du goût
LES CUCURBITACÉES AU MARCHÉ

MON SUPER RESTO
POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tartinade de **butternut**	Tomate (BIO) vinaigrette	Salade de riz des incas (BIO)	Carotte râpée BIO aux graines de **courge**	Velouté de **courgette** (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti sauce paprika (France)	Parmentier **potiron** lentille (Végé)	Bœuf façon bourguignon (France)	Chou-fleur à la parisienne S/P Chou-fleur à la parisienne volaille	Merlu blanc du Cap sauce catalane
	Coquillettes (BIO)	***	Haricots beurre persillés	***	Semoule (BIO)
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt nature	Fondu président	Mimolette
DESSERT	(Local) Pomme	Crème dessert vanille	Smoothie **butternut** banane lait de coco	Moelleux choco malt **potimarron**	(Local) Poire

Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2026

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes (BIO)	Concombre (BIO) vinaigrette	Salade tricolore (pâtes BIO)	Céleri rémoulade	Semoule fantaisie (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf à l'orientale (France)	Curry de légumes, haricots rouges et RIZ BIO (Végé)	Clafoutis normand	(Bleu Blanc Cœur) Sauté de porc à l'ancienne Sauté de dinde à l'ancienne	Beignets de poisson sauce tartare
	Purée de p. de terre (BIO)	***	Salade verte	Petits pois cuisinés (BIO)	Carottes (BIO) persillés
PRODUIT LAITIER	(Local) Yaourt aux fruits	Pont l'Evêque	Fromage frais sucré	Emmental (BIO)	Fraidou
DESSERT	Kiwi (BIO)	Mousse au chocolat	Purée pomme raisin sec	Semoule au lait (BIO) et caramel	Banane (BIO)

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur · Végé Plat végétarien · Label rouge · France Viande/Œuf de France · Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44: du 26 au 30 Octobre 2026

Vacances

C'est Halloween!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée (Bio)	Potage de légumes (Bio)	Salade verte aux croutons	Salade de lentilles vinaigrette (Local, Bio)	Carotte râpée vinaigrette (Bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	(Local) Goulash de bœuf	Colin d'Alaska sauce agrumes	Coquillettes (BIO) à la parisienne S/P Coquillettes (BIO) à la parisienne	Croq végétarien fromage épinard (Végé)	Sauté de dinde à l'orange
	Haricots verts persillade	Boulgour aux petits légumes	****	Poêlée de légumes	Riz créole (Bio)
PRODUIT LAITIER	(Local) Yaourt nature	Vache qui rit (Bio)	Gouda	Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	Madeleine	Pomme	Milk shake pomme poire	Banane (Bio)	Purée pomme potimarron

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