

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette balsamique	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Haricots verts à l'échalotte vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson et citron	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Sauté de porc à l'ancienne (S/P) Sauté de dinde à l'ancienne	Hachi Parmentier
	Pâtes papillons	***	Petits pois cuisinés	****
PRODUIT LAITIER	Yaourt poire	Camembert	Emmental	Pont l'Evêque
DESSERT	Pomme (HVE)	Mousse au chocolat	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.

#REF!

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice



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

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

P.A. n°5



Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025



LUNDI			MARDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTRÉE	Potage de légumes		Taboulé (semoule BIO)		Salade de chou blanc Sri Lankaise		Céleri rémoulade	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Poulet rôti au jus	Parmentier de jambon S/P Parmentier de jambon de volaille			Curry de poisson au lait de coco	Tortis BIO bolognaise	
		Pomme de terre risolée	***			Riz créole	***	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé		Brie		Fraidou		Gouda	
DESSERT		Poire (HVE)	Orange			Flan à la cannelle	Liégeois chocolat	

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°1



Bleu Blanc Cœur

Plât végétarien

Viandes / Œuf de France

Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

#REF!

Semaine n°48 : du 24 au 28 Novembre 2025



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade de pâtes BIO au basilic	Potage de légumes verts	Salade de lentilles vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse S/P Saucisse de volaille	Colin d'Alaska sauce bretonne	Marmite de potiron, pois chiches et blé	Sauté de bœuf à l'orientale
	Purée de p. de terre	Carottes braisées	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Edam	Fondu président
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire (HVE)	Moelleux chocolat	Purée de pommes (HVE)

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

menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande / Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#REF!

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Chou blanc à la japonaise	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	Poulet rôti au paprika	Colin d'Alaska pané
PRODUIT LAITIER	Purée de p. de terre	***	Haricots beurre braisés	Epinards béchamel
DESSERT	Yaourt nature	Saint-Paulin	Camembert	Fondue président
	Poire (HVE)	Mousse chocolat	Moelleux chocolat	Banane

P.A. n°4

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé exotique	Salade colorée	Salade verte	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Colin d'Alaska sauce safranée		Penne (BIO) à la Napolitaine
	Carottes braisées	Riz créole		****
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam		Gouda
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan nappé caramel		Purée pomme poire vanille

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°5

menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande/Cœur de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & 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



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

LUNDI		MARDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade		Potage de légumes 
	Sauté de poulet tanjori 	Colin d'Alaska sauce citron 		Lasagne à la bolognaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Carottes braisées 	Semoule 		***
	Yaourt sucré 	Fraidou		Brie
 PRODUIT LAITIER	Clémentine	Purée de pomme 		
 DESSERT				
			Poire (HVE)	

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Taboulé libanais: boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin / Duo d'hiver: cartotte, radis blanc

P.A. n°1

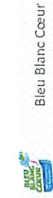
Semaine n°01 : du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

LUNDI		MARDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Carotte râpée 	Taboulé libanais (boulgour BIO)		Salade verte
	Curry de haricots rouges et RIZ BIO 	Beignets de poisson 		Hachis parmentier 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	***	Haricots verts braisés		***
	Saint Nectaire 	Yaourt aromatisé		Emmental
 PRODUIT LAITIER	Mousse au chocolat	Pomme (HVE)		
 DESSERT				
			Flan nappé caramel	

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°2



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