

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 1 au 5 Septembre 2025

C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE			Salade bicolore (carotte BIO)		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Colombo de volaille 		
 PRODUIT LAITIER			Saint Paulin 		
 DESSERT			Mousse au chocolat		

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°37 : du 8 au 12 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE			Salade du chef *		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Pizza au fromage		
 PRODUIT LAITIER			Fromage frais aux fruits		
 DESSERT			Pomme 		

P.A. n°1

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Céuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 15 au 19 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Tomate et maïs nature		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Tortilla de pommes de terre sauce provençale		
PRODUIT LAITIER			Haricots verts braisés		
DESSERT			Fromage blanc aux fruits		
			Madeleine		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES



Semaine n°39 : du 22 au 26 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Salade arlequin 		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Jambon braisé sauce barbecue *		
			Poêlée de légumes		
PRODUIT LAITIER			Yaourt aromatisé		
DESSERT			Nectarine		

* contient du porc

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



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 29 Septembre au 3 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE			Feuilleté au fromage		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Rôti de dinde au jus		
 PRODUIT LAITIER			Chou-fleur béchamel		
 DESSERT			Fromage frais sucré		
			Pomme		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°4

* contient du porc

Semaine n°41 : du 6 au 10 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE			Tomate nature		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Poulet sauce crème 		
 PRODUIT LAITIER			Tortis BIO		
 DESSERT			Saint Nectaire 		
			Fromage blanc aux 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/Ceuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 13 au 17 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Salade de pâtes tricolores		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Quiche lorraine*		
PRODUIT LAITIER			Haricots verts persillés		
DESSERT			Fromage blanc à la crème de marron		
			Banane		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon /
salade de pâtes tricolores : Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil

* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°43 : du 20 au 24 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Pommes de terre échalote	Macédoine de légumes mayonnaise	Betterave nature	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Poisson meunière	Blé	Riz	Lasagnes à la bolognaise
PRODUIT LAITIER	Lentilles cuisinées	Julienne de légumes	aux haricots rouges sauce chili	à la cantonnaise *	***
DESSERT	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Fondu président	Edam	Camembert
	Liégeois chocolat	Poire	Pomme	Raisin	Gaufre

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 27 au 31 Octobre 2025

C'est Halloween!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz des incas	Pâté de campagne *	Salade de blé fantaisie	Salade coleslaw	Tarte butternut et comté
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Chou-fleur	Bœuf façon bourguignon	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma
	Haricots verts braisés	Purée de potiron	à la parisienne *	Coquillettes	***
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt sucré	Rondelé	Mimolette
DESSERT	Pomme	Poire	Banane	Cocktail de fruits	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs / Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Salade charcutière : pommes de terre, oignons, dés de jambon

* contient du porc

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Salade tricolore (pâtes BIO)		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Rôti de dinde au jus		
			Poêlée de légumes		
PRODUIT LAITIER			Fromage frais sucré		
DESSERT			Purée pomme ananas		

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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE			Salade de pâtes BIO mayonnaise paprika		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Colin d'Alaska sauce beurre blanc 		
 PRODUIT LAITIER			Purée de carotte		
 DESSERT			Fromage frais aux fruits		
			Pomme		



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Duo d'hiver vinaigrette aux
agrumes: carotte, radis blanc
vinaigrette orange / Salade de
chou blanc Sri Lankaise: chou
blanc, sauce mangue

* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE			Salade verte nature		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Cordon bleu		
 PRODUIT LAITIER			Flageolets		
 DESSERT			Fromage frais sucré		
			Poire		



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



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 24 au 28 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE			Salade de lentilles vinaigrette		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Omelette		
 PRODUIT LAITIER			Haricots verts braisés		
 DESSERT			Fromage frais aux fruits		
			Banane 		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou chinois

* contient du porc

P.A. n°2

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE			Salade verte nature		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) 		
 PRODUIT LAITIER			***		
 DESSERT			Yaourt aromatisé		
			Orange		

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/Céuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE			Mâche et croûtons		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Steak haché		
 PRODUIT LAITIER			Petit moulé ail et fines herbes		
 DESSERT			Compote de pomme		

P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade de blé exotique : blé, ananas, maïs, persil

* contient du porc

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOEL JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE			Semoule fantaisie 		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Jambon braisé sauce forestière *		
 PRODUIT LAITIER			Petits pois		
 DESSERT			Fraidou		
			Banane 		

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Céuf de France



Pêche responsable



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	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade 	Chou rouge vinaigrette 		Potage de légumes ou betterave nature 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé 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

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé libanais: boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin

* contient du porc

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes ou carotte râpée 	Taboulé libanais (boulgour BIO)	Salade de pâtes BIO paprika mayonnaise		Salade verte nature 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges 	Beignets de poisson 	Chou-fleur		Hachis parmentier 
	RIZ BIO	Haricots verts braisés	à la parisienne *		***
 PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire 	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande		Emmental
 DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme	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.

Menu validé en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



V viande/Œuf de France



Pêche responsable



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