

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Salade coleslaw	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Salade de riz des incas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Hachis Parmentier	Tarte au fromage	Couscous de légumes	Colin d'Alaska sauce curry
	Petits pois carottes	***	Salade verte	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt poire	Brie	Vache qui rit	Gouda	Fraidou
DESSERT	Orange	Purée pomme quatre épices	Liégeois chocolat	Moelleux vanille	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°893/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisée dans le libellé du plat.

PA.n°1
Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Végé
Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ansamble

#REF!

Semaine n°46 : du 9 au 13 Novembre 2026

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Coquillettes (BIO) au basilic		Salade du Léon	Potage de légumes
	Saucisse de Toulouse S/P Saucisse de volaille	Omelette		Chili sin carne (riz BIO)	Merlu sauce bretonne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Purée de p. de terre	Haricots beurre		***	Semoule
	Coulommiers	Yaourt nature		Edam	Fondu président
PRODUIT LAITIER				Banane	Moelleux fruits rouges
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire			



Salade vitaminée: carotte, chou chinois

P.A. n°2

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	P. de terre échalote	Cervelas vinaigrette S/P Roulade de dinde	Betteraves vinaigrette	Velouté de lentilles	Carotte râpée au citron
	Poulet rôti sauce aigre douce	Hoki sauce normande	Rôti de porc au jus S/P Rôti de dinde au jus	Falafels, BOULGOUR et CAROTTES BIO sauce crème cumin	Tortis bolognaise (BIO) (basilic non bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur et romanesco	Poêlée de légumes	Haricots blancs cuisinés	***	***
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt pêche	Brie	Fraïdou
DESSERT	Pomme	Banane	Orange	Muhailibi (Crème dessert fleur d'oranger)	Purée pomme 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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Vande/Œuf de France



Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#REF!

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage crécy (BIO)	Chou blanc (BIO) à la japonaise	Potage saint germain	Salade fantaisie	Salade tricolore (pâtes BIO)
	Boulettes au bœuf sauce Tomate	Parmentier de lentilles corail	Pizza au fromage	Sauté de dinde paprika	Colin d'Alaska pané sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Petit pois	***	Salade verte	Haricots verts persillés	Epinards à la crème
	Yaourt nature	Cantal	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Fondu président
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Purée pomme agrumes	Moelleux aux quetsches	Banane

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

TOUJOURS
SUPER
REGIO
TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

P.A. n°4

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Betterave vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Salade de p. de terre ciboulette vinaigrette	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Colin d'Alaska sauce safranée	Chou-fleur à la volaille	Penne façon Bonfaccienne	Cassoulet S/P Cassolet de volaille
	Carottes (BIO)	Riz créole	***	****	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt Fraise	Edam	Fraïdou	Coulommiers	Gouda
DESSERT	Pomme	Clémentine	Banane	Tarte Flan	Purée pomme poire vanille

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°893/2008. 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 valide en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ansamble

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 7 au 11 Décembre 2026



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Salade coleslaw 	Salade de pâtes (Bio) mayonnaise paprika	Potage de légumes 	Salade fantaisie 				
	 Sauté de poulet tandoori 	Parmentier de jambon 	Tarte aux poireaux	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO 	Collin d'Alaska sauce citron 				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillade	****	Salade verte	***	Boulgour julienne de légumes				
	Yaourt nature 	Brie	Mimolette	Fromage frais aux fruits	Fraidou				
PRODUIT LAITIER									
 DESSERT	Clémentine	Flan caramel	Banane 	 Moelleux poire amande 	Purée pomme crème de marron 				

Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2026

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTRÉE	Salade de RIZ (BIO) exotique	Betterave vinaigrette	Potage poireaux p. de terre	DESSERT			Chou rouge rémoulade balsamique	DESSERT	
	Beignets de poisson sauce tartare	Tajine de légumes aux pois chiches, figue et SEMOULE BIO	Palette de porc au jus S/P Rôti de dinde au jus				Raviolis au bœuf		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Carottes (BIO) persillées	***	Petits pois cuisinés	DESSERT			***	DESSERT	
	Yaourt cerise	Emmental	Saint Nectaire				Saint Môret		
PRODUIT LAITIER	Pomme	Banane	Mousse au chocolat	DESSERT			Smoothie pomme ananas	DESSERT	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°893/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Menu valide en commission menu

Bleu Blanc Cœur

Végé Plat végétarien

Label rouge

Viande/Cœur de France

Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES