

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	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 LAITIÉ	 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

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#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
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	Flan à la vanille	Pomme (HVE)



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

P.A. n°5

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Taboulé (semoule BIO)	Salade western	Salade de chou blanc Sri Lankaise
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
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Buchette de chèvre	Fraidou
DESSERT	Poire (HVE)	Orange	Purée pomme crème de marron	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.

VEGÉ

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



VÉGÉ



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

#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	Fondu 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 SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRES 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	Yaourt nature	Saint-Paulin	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Fondu président
DESSERT	Poire (HVE)	Mousse chocolat	Purée pomme agrumes	Moelleux chocolat	Banane

P.A. n°4

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOEL 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	Yaourt aromatisé	Edam	Fraidou		Gouda
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan nappé caramel	Banane		Purée pomme poire vanille

P.A. n°5



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

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

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.

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 tandori 	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 BIO)	Salade de pâtes (BIO) paprika mayonnaise		Salade verte 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges et RIZ BIO 	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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Vinde/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

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.