



Semaine n°41- du 5 au 11 Octobre 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI 5	Potage de légumes Salade camarguaise Echine de porc sauce aux champignons Haricots beurre Persillés Pavé demi-sel Riz au lait	Potage de légumes Tomate vinaigrette Marmite de poisson et moules à la marinère Purée de p. de terre Pont l'Evêque Poire
MARDI 6	Potage crécy (carottes) Courgettes (BIO) râpées rémoulade Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt nature Purée pomme figue	Potage crécy (carottes) P. de terre échalote ciboulette Filet de poulet sauce au poivre Choux de Bruxelles Petit moulé au noix Tapioca au lait (BIO) au caramel
MERCREDI 7	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette Petit salé aux lentilles (BIO) *** Fraidou Banane	Potage de légumes Semoule fantaisie Poitrine de veau farcie sauce tomate Petits pois cuisinés Yaourt cerise Purée pomme basilic
JEUDI 8	Velouté de potiron Céleri rémoulade Sauté de dinde aux oignons caramélisés Carottes (BIO) persillées Petit moulé nature Clafoutis aux mûres	Velouté de potiron Haricots verts persillés vinaigrette Crêpinette de porc sauce moutarde Risoni Coulommiers Pomme du Verger
VENDREDI 9	Potage de légumes Saucissons à l'ail et cornichons Colin d'Alaska sauce sauge Riz créole Saint Paulin Purée pomme verveine	Potage de légumes Tarte aux légumes Cuisse de poulet sauce aurore Blettes à la provençale Bleu d'Auvergne Paris Brest
SAMEDI 10	Potage de légumes Salade vitaminée Spaghetti (BIO) façon carbonara *** Emmental Fromage blanc à la crème de marrons	Potage de légumes Salade soisson Colin pané et citron Purée de céleri Fondu président Poire
DIMANCHE 11	Potage à la tomate Betterave à l'orange Cuisse de canette sauce forestière Gratin de P. de terre Rondelé Fondant pomme raisin	Potage à la tomate Cervelas vinaigrette Saumonette grenobloise Julienne de légumes Camembert Baba au rhum

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade camarguaise: riz, œuf dur, tomate, poivron, olive, cornichon

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Salade vitaminée: carotte râpée, chou chinois

Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika





Semaine n°42- du 12 au 18 Octobre 2026

FÊTE DU GOÛT

LES CUCURBITACÉES AU MARCHÉ

	MENU A	MENU B
LUNDI 12	Velouté de butternut Taboulé Sauté de porc aux pruneaux Duo de courgettes en dés Petit moulé ail et fines herbes Purée pomme cannelle	Velouté de butternut Concombre (BIO) ciboulette Curry de poisson Riz créole Gouda Mousse au chocolat
MARDI 13	Potage de légumes Chou rouge râpé aux pommes Sauté de dinde sauce crème moutarde Tortis Brie Riz au lait (BIO) à la cannelle	Potage de légumes Poireau vinaigrette Parmentier potiron lentilles *** Bleu d'Auvergne Ile flottante
MERCREDI 14	Potage de légumes Rillettes et cornichons Jambon sauce porto Ecrasé de p. de terre et butternut Yaourt nature Pomme au four	Potage de légumes Betterave (BIO) à l'ail Boulettes d'agneau sauce tomate Haricots verts persillés Pavé demi-sel Semoule au lait (BIO) fleur d'oranger
JEUDI 15	Potage à la tomate Carotte râpée (BIO) et graines de courges Tajine de volaille Riz créole Petit moulé aux noix Moelleux potimarron choco malt	Potage à la tomate P. de terre sauce tartare Quenelles de veau sauce crème Chou romanesco et champignons Edam Kiwi
 VENDREDI 16	Potage de poireau Salade de pâtes (BIO) au paprika Colin d'Alaska sauce bretonne Julienne de légumes Carré fromager Mousse au café	Potage de poireau Tartare de courgettes (BIO) au citron Saucisse de Toulouse Purée de pois cassés Yaourt citron Orange
SAMEDI 17	Potage de légumes Salade de lentilles Chou-fleur (BIO) à la parisienne *** Fraidou Poire	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Omelette au fromage Pommes de terre forestière Camembert Yaourt pêche
DIMANCHE 18	Velouté de lentilles corail Salade coleslaw Langue de bœuf sauce bordelaise Tagliatelles Fromage frais au sel de Guérande Far aux raisins	Velouté de lentilles corail Cervelas vinaigrette Paupiette de saumon sauce crevettes Mitonnée de légumes Yaourt nature Moelleux aux questches

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise





Semaine n°43- du 19 au 25 Octobre 2026

	MENU A	MENU B
19 LUNDI	Potage de légumes Betterave (BIO) à l'échalote Poulet rôti au jus Frites Petit moult ail et fines herbes Tapioca au lait	Potage de légumes Tomate vinaigrette Cordon bleu Haricots verts Persillés Cantal Kiwi
20 MARDI	Crème soubise Carotte râpée (BIO) vinaigrette au cidre Choucroute *** Yaourt nature Purée pomme agrumes	Crème soubise Salade de blé (BIO) aux petits légumes Calamars à la romaine Purée de potiron Edam Eclair vanille
21 MERCREDI	Velouté pois cassés courgettes Salade du Léon Garniture bolognaise Tagliatelles Pavé demi-sel Onctueux (BIO) café	Velouté pois cassés courgettes Salade de p. de terre à l'ancienne Omelette (BIO) sauce basquaise Epinards à la crème Emmental Pomme du Verger
22 JEUDI	Potage de légumes Saucisson à l'ail et cornichons Echine de porc sauce romarin Petits pois cuisinés Fondu président Moelleux poire amande	Potage de légumes Rillettes de saumon citron vert Chili sin carne (Riz BIO) *** Coulommiers Purée de pomme
23 VENDREDI	Potage crécy (carottes) Céleri sauce tartare Merlu blanc du Cap sauce oseille Riz créole Mimolette Flan chocolat	Potage crécy (carottes) Salade pastourelle Escalope de porc estragon Blettes béchamel Yaourt nature Orange
24 SAMEDI	Potage de potiron Macédoine de légumes Boudin noir Ecrasé de P.de terre Gouda Ananas frais	Potage de potiron Salade exotique Bœuf bourguignon Carottes et navets Fraidou Semoule au lait (BIO) chocolat
25 DIMANCHE	Potage de légumes Galantine de volaille Filet de limande sauce beurre blanc Riz aux fèves et crémeux de légumes Petit moult nature Tarte flan	Potage de légumes Chou rouge et blanc vinaigrette Potée auvergnate *** Tome blanche Moelleux aux fruits confits

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade du léon: chou-fleur,maïs
 Salade pastourelle, pâtes,tomates, poivrons
 Salade exotique: riz, ananas, maïs, persil





Semaine n°44- du 26 Octobre au 1er Novembre 2026

	MENU A	MENU B
26 LUNDI	Potage crécy (Carotte) Salade fantaisie Saucisse de Toulouse Haricots blancs cuisinés Petit moulé nature Onctueux (BIO) café	Potage crécy (Carotte) Salade pâtes basilic Chou-fleur à la volaille *** Yaourt nature Pomelos
27 MARDI	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Poulet sauce marchand de vin Haricots beurre persillés Fraidou Riz au lait (BIO)	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Merlu blanc du Cap sauce crustacés Riz créole Coulommiers Flan chocolat
28 MERCREDI	Potage de poireau Betterave (BIO) ciboulette Hachis Parmentier Salade verte Brie Purée pomme vanille	Potage de poireau Salade coleslaw Escalope viennoise Petits pois cuisinés Yaourt citron Gâteau basque
29 JEUDI	Potage de légumes Pâté de foie et cornichons Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne Poêlée de légumes Fondu président Clafoutis aux raisins	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Rognons de bœuf sauce madère Ecrasé de p. de terre Cantal Crème dessert vanille
30 VENDREDI	Crème soubise Salade antillaise Colin d'Alaska crème citron échalote Purée de potiron Gouda Flan nappé caramel	Crème soubise Salade vitaminée Croziflette Salade verte Pavé demi-sel Purée de pomme
31 SAMEDI	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette balsamique Blanquette de volaille Riz pilaf Fromage frais au sel de Guérande Crème dessert chocolat	Potage de légumes Pizza fromage Quenelles de brochet sauce crustacés Julienne de légumes Buchette de chèvre Banane
1 DIMANCHE	Velouté de lentilles corail Cervelas vinaigrette Tête de veau sauce ravigote P. de terre vapeur Crème anglaise Fondant pomme banane	Velouté de lentilles corail Salade de boulgour (BIO) italienne Cuisse de lapin crème potiron thym Printanière de légumes Petit moulé aux noix Moelleux aux pommes

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins / Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron mayonnaise

Salade coleslaw: carotte, chou blanc

Salade antillaise: riz, ananas, poivron

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron

