



Semaine n°45- du 2 au 8 Novembre 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI 2	Potage de légumes Céleri façon rémoulade Fricassée de poulet au cidre Purée de p. de terre Pavé demi-sel Onctueux vanille	Potage de légumes Salade des incas Oeufs sur le plat Haricots beurre persillés Pont l'Evêque Pomme du Verger
MARDI 3	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Tortis bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme spéculoos	Potage de légumes P. de terre échalote ciboulette Crêpinette de porc sauce moutarde Choux de Bruxelles Petit moulé au noix Mousse au citron
MERCREDI 4	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette Petit salé aux lentilles (BIO LOCAL) *** Fraidou Poire (HVE)	Potage de légumes Semoule fantaisie Poitrine de veau farcie sauce bordelaise Petits pois cuisinés Yaourt pêche Purée pomme basilic
JEUDI 5	Velouté de potiron Salade de perles au surimi Sauté de dinde sauce aurore Navets braisés Petit moulé nature Clafoutis aux raisins	Velouté de potiron Macédoine de légumes Palette de porc à l'estragon Ecrasé de P.de terre Coulommiers Banane
VENDREDI 6	Potage à l'oignons Saucisson à l'ail et cornichons Hoki sauce sauge Riz créole Saint Paulin Purée pomme verveine	Potage à l'oignons Haricots verts persillés vinaigrette Couscous (BIO) aux boulettes d'agneau *** Crème anglaise Moelleux chocolat
SAMEDI 7	Potage de légumes Salade vitaminée Spaghetti (BIO) façon carbonara *** Emmental Fromage blanc à la crème de marrons	Potage de légumes Salade soisson Colin d'Alaska pané citron Purée de céleri Fondu président Poire
DIMANCHE 8	Potage haricots blancs carottes estragon Betterave à l'orange Poulet rôti aux herbes Gratin de P.de terre Rondelé Fondant pomme banane chocolat	Potage haricots blancs carottes estragon Mortadelle et cornichons Paupiette de saumon sauce aneth Fenouil braisé Camembert Tarte flan

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade des incas: riz, carotte, maïs
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
 Salade vitaminée: carotte râpée, chou chinois
 Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika





Semaine n°46- du 9 au 15 Novembre 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI 9	Potage tomate Taboulé Jambon sauce madère Carottes Petit moulé ail et fines herbes Purée pomme cannelle	Potage tomate Macédoine mayonnaise Tajine de poulet au citron Riz créole Gouda Mousse au chocolat
MARDI 10	Potage de légumes Chou rouge râpé vinaigrette au cassis Sauté de dinde sauce curry Farfalles Saint Môret Onctueux (BIO) à la fleur d'oranger	Potage de légumes Poireau vinaigrette Parmentier potiron lentilles *** Bleu d'Auvergne Gaufre liégeoise
MERCREDI 11	Potage de légumes Pâté de campagne et cornichons Sauté de porc aux pruneaux Ecrasé de p.de terre Yaourt nature Pomme au four au caramel	Potage de légumes Céleri aux raisins Boulettes au bœuf sauce paprika Haricots verts braisés Pavé demi-sel Semoule au lait (BIO) miel
JEUDI 12	Potage vermicelles Carotte râpée (BIO) vinaigrette au cerfeuil Blanquette de volaille Riz créole Petit moulé aux noix Moelleux à l'ananas	Potage vermicelles Tarte aux légumes Quenelles de veau sauce chasseur Chou romanesco et champignons Emmental Banane
VENDREDI 13	Potage poireau Salade de pâtes tricolores Colin d'Alaska sauce crustacés Julienne de légumes Camembert Mousse au café	Potage poireau Betterave ciboulette Andouillette sauce moutarde Frites Yaourt aromatisé Orange
SAMEDI 14	Potage de légumes Salade de lentilles Chou-fleur (BIO) à la parisienne *** Fraidou Poire	Potage de légumes Radis beurre Omelette sauce tomate Pommes de terre forestière Coulommiers Yaourt citron
DIMANCHE 15	Velouté de lentilles corail (HVE) Salade coleslaw Tête de veau sauce ravigote P.de terre vapeur Fromage frais au sel de Guérande Far aux pruneaux	Velouté de lentilles corail (HVE) Cervelas vinaigrette Saumonette sauce oseille Navets braisés Yaourt nature Baba au rhum

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°47- du 16 au 22 Novembre 2026

LES SAVEURS SECRÈTES
DES MARCHÉS DU MONDE

	MENU A	MENU B
LUNDI 16	Potage de légumes Betterave (BIO) à l'échalote Sauté de dinde à la crème Petits pois cuisinés Petit moulté ail et fines herbes Semoule au lait (BIO) café	Potage de légumes Houmous Falafels Tajine de légumes Camembert Orange
MARDI 17	Crème soubise Macédoine de légumes Choucroute *** Yaourt nature Purée pomme agrumes	Crème soubise Salade de perle petits légumes Calamars à la romaine Purée de potiron Edam Paris Brest
MERCREDI 18	Potage de légumes Salade de p. de terre à l'ancienne Omelette au fromage Haricots beurre persillé Pavé demi-sel Pomme du Verger	Potage de légumes Salade du lion Echine de porc sauce diable Tortis Emmental Riz au lait (BIO) chocolat
JEUDI 19	Bâtonnets de carottes cuites sauce fromage blanc citron Emincé de poulet crème cumin et paprika Semoule Fondu président Muhlabi (Flan à la fleur d'oranger)	Rillettes de saumon échalote ciboulette Chili sin carne (riz BIO) **** Cantal Ile flottante
VENREDI 20	Potage crécy (carotte) Céleri sauce tartare Merlu blanc du Cap sauce oseille Riz aux petits légumes Vache qui rit Fondant pomme coco	Potage crécy (carotte) Salade de pâtes (BIO) au basilic Cervelas obernois sauce moutarde Blettes persillées Yaourt nature Kiwi
SAMEDI 21	Potage carmen (tomates poivrons) Salade colorée Boudin noir aux pommes Purée de p. de terre Gouda Poire	Potage carmen (tomates poivrons) Cake aux légumes Bœuf mode Navets braisés Fraidou Purée de pommes
DIMANCHE 22	Potage de légumes Galantine de volaille Matelote de poisson Carottes en persillade Petit moulté nature Tartelettes aux fruits	Potage de légumes Salade exotique Potée auvergnate *** Tome blanche Moelleux quetsches

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade du lion: chou-fleur, maïs

Taboulé aux légumes d'hiver: semoule, duo de carottes vinaigrette à l'orange, raisins secs

Salade exotique: riz, ananas, maïs, persil

Salade colorée: carotte, chou rouge





Semaine n°48- du 23 au 29 Novembre 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI 23	Potage crécy (carottes) Salade fantaisie Cassoulet (Haricots blancs) Petit moulté nature Onctueux (BIO) café	Potage crécy (carottes) Salade de P.de terre hareng Rôti de dinde sauce estragon Chou-fleur béchamel Yaourt cerise Pomme du Verger
MARDI 24	Potage de légumes Carottes râpées (BIO) vinaigrette Poulet sauce Vallée d'Auge Frites Vache qui rit Semoule au lait	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Merlu blanc du Cap crème curcuma Haricots verts aux oignons Camembert Flan chocolat
MERCREDI 25	Potage de poireau Betterave ciboulette Hachis Parmentier Salade verte Brie Purée pomme pamplemousse	Potage de poireau Salade Marco polo Escalope viennoise Petits pois cuisinés Yaourt pêche Gâteau basque
JEUDI 26	Potage de légumes Pâté de foie et cornichons Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne Poêlée de légumes Fondu président Clafoutis (BIO) aux mûres	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Rognons de bœuf sauce madère Ecrasé de p. de terre Cantal Ananas frais
VENDREDI 27	Crème soubise Salade antillaise Colin d'Alaska crème citron échalote Purée de potiron Gouda Flan nappé caramel	Crème soubise Cervelas vinaigrette Croziflette (Crozets ,jambon, sauce fromagère) Saint-Môret Panna cotta griottes
SAMEDI 28	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette balsamique Colombo de volaille Riz pilaf Yaourt nature Banane	Potage de légumes Salade arlequin (P.de terre local) Quenelles de brochet sauce crustacés Julienne de légumes Buchette de chèvre Riz au lait (BIO) chocolat
DIMANCHE 29	Potage de légumes Salami et cornichons Sauté de porc aux raisins Carottes et navets persillés Crème anglaise Moelleux aux fruits confits	Potage de légumes Salade western Cuisse de canette sauce marchand de vin Tagliatelles Petit moulté aux noix Fondant pomme orange

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 western: maïs, haricots rouge, poivrons, vinaigrette
 Salade antillaise: riz, ananas, poivron
 Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron

