

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2026

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	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

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

#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
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse S/P Saucisse de volaille	Omelette		Chili sin carne (riz BIO)	Merlu sauce bretonne
	Purée de p. de terre	Haricots beurre		***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature		Edam	Fondu président
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire		Banane	Moelleux fruits rouges

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	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)
	Chou-fleur et romanesco	Poêlée de légumes	Haricots blancs cuisinés	***	***
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt pêche	Brie	Fraidou
DESSERT	Pomme	Banane	Orange	Muhalibi (Crème dessert fleur d'oranger)	Purée pomme vanille

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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

#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)
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce Tomate 	Parmentier de lentilles corail 	Pizza au fromage	 Sauté de dinde paprika 	Colin d'Alaska pané sauce tartare 
	Petit pois	***	Salade verte	Haricots verts persillés	Epinards à la crème
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature	Cantal 	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Fondu président
 DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	 Purée pomme agrumes	 Moelleux aux quetsches	Banane 

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

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 Bonifacienne  	Cassoulet S/P Cassoulet de volaille
	Carottes (BIO)	Riz créole 	***	****	***
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt Fraise	Edam	Fraidou	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°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/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

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
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet tandoori	Parmentier de jambon	Tarte aux poireaux	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts persillade	***	Salade verte	***	Boulgour julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Brie	Mimolette	Fromage frais aux fruits	Fraidou
DESSERT	Clémentine	Flan caramel	Banane	Moelleux poire amande	Purée pomme crème de marron

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°1

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOEL JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ (BIO) exotique	Betterave vinaigrette	Potage poireaux p. de terre		Chou rouge rémoulade balsamique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	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
	Carottes (BIO) persillées	***	Petits pois cuisinés		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt cerise	Emmental	Saint Nectaire		Saint Môret
DESSERT	Pomme	Banane	Mouse au chocolat		Smoothie 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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Ceuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 21 au 25 Décembre 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs / Salade colorée : carotte, chou rouge, oignon / Salade western : maïs, haricot rouge, poivron, persil

Vacances					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Semoule fantaisie 	Salade verte aux croutons	Pate de campagne et cornichons Roulade de dinde  cornichons	Potage de légumes 	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur à la parisienne Chou-fleur à la volaille	Tortis (BIO) crémeux de  haricot blanc et potiron	Boulette de bœuf sauce carbonade 	Merlu blanc du Cap sauce crème 	
	***	***	Riz créole 	Purée d'épinards	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature 	Gouda	Pavé demi-sel	Camembert	
 DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	 Pomme	Banane 	

P.A. n°3

Semaine n°53 : du 28 Décembre 2026 au 1 Janvier 2027

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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.

Vacances					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes 	Carotte râpée vinaigrette 	Salade western	Semoule fantaisie 	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons 	Parmentier (BIO) de lentilles corail 	Pizza au fromage	Colin d'Alaska meunière citron 	
	Spaghetti (BIO) et légumes	***	Salade verte 	Haricots beurre	
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt aux fruits	Edam	Coulommiers	Fraidou	
 DESSERT	 Poire	Clémentine	  Purée pomme cannelle	 Moelleux ananas coco	

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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