

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025



UNE ALIMENTATION SAINE & 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 LAITIER	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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



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

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 BIO
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 BIO	Flan à la vanille	 Pomme (HVE)

P.A. n°5

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Potage de légumes BIO	Taboulé (semoule BIO)	Salade western	Salade de chou blanc Sri Lankaise	Céleri rémoulade BIO
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 	Tortis BIO bolognaise Végé
	Pomme de terre rissolée	***	Salade verte	Riz créole BIO	***
PRODUIT LAITIER	 Yaourt aromatisé BIO	Brie	Buchette de chèvre	Fraidou	Gouda
DESSERT	 Poire (HVE)	Orange BIO	Purée pomme crème de marron	 Flan à la cannelle	Liégeois chocolat

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

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

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.

Végé



	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