

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 1 au 5 Septembre 2025



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate à la croque	Taboulé (semoule <b>BIO</b> )	Salade bicolore (carotte <b>BIO</b> )	Salade western	Betterave ( <b>BIO</b> ) vinaigrette à la framboise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	CheeseBurger	Colin d'Alaska sauce hollandaise	Colombo de volaille	Croq basquaise sauce tartare	Saucisse sauce rougail S/P Saucisse de volaille
	Frites	Carottes persillées	Blé ( <b>BIO</b> ) aux petits légumes	P.de terre ( <b>HVE</b> ) et ratatouille	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Fromage frais sucré	Gouda	Fondu président	Fraidou
DESSERT	Purée pomme abricot	Prunes	Mousse au chocolat	Moelleux aux fruits rouges	Pasteque

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs / Salade bicolore: carotte, radis

P.A. n°5

Semaine n°37 : du 8 au 12 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes ( <b>BIO</b> ) au pesto de poivron rouge	Melon	Salade soisson	Carotte râpée vinaigre	Salade de RIZ ( <b>BIO</b> ), concombre, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet tex-mex	Penne ( <b>BIO</b> ) à la Bonifacienne	Pizza au fromage	Parmentier de jambon S/P Parmentier jambon de dinde	Beignets de poisson et citron
	Petis pois cuisinés		Salade verte	***	Courgettes
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Brie	Yaourt aux fruits	Petit moulé nature	Pont l'Evêque
DESSERT	Pomme ( <b>HVE</b> )	Flan nappé caramel	Banane	Moelleux au chocolat	Pêche



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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT



Semaine n°38 : du 15 au 19 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre (BIO) ciboulette	Macédoine de légumes mayonnaise	Tomate mozzarella	Courgette râpée vinaigrette citron origan	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis (BIO) carbonara	Colin d'Alaska aux trois poivrons	Tortilla de p. de terre sauce provençale	Chili sin carne (riz BIO)	Bœuf aux olives
	S\P Macaronis (BIO) carbonara (volaille)	P.de terre (HVE) et Haricots beurre	Haricots verts braisés	***	Duo de carottes beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt fraise	Fondu Président	Camembert	Edam
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane	Fromage blanc au coulis de cassis	Moelleux griottes	Smoothie pomme pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade arlequin: pomme de terre, petits pois, maïs / Achard de légumes: carotte, haricots verts, vinaigrette curcuma / Poulet façon Akoho sy voanio: poulet au lait de coco, tomate, épices



Semaine n°39 : du 22 au 26 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chouc blanc aux raisins secs	Salade verte aux croustons	Salade arlequin	Achard de légumes	Pâté de foie et cornichons S\P Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf (BIO) (basilic non bio)	Parmentier de LENTILLES CORAIL (BIO) curry	Jambon braisé sauce barbecue S/P Rôti de dinde	Poulet façon Akoho sy voanio	Merlu blanc du Cap sauce basquaise
	***	***	Poêlée de légumes	Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Coulommiers	Fromage frais sucré	Gouda	Pavé demi-sel
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan chocolat	Nectarine	Moelleux pomme banane vanille	Banane

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette 	Concombre sauce fromage blanc aneth	Chou-fleur à la grecque	Salade vitaminée (carotte <b>BIO</b> )	Taboulé (semoule <b>BIO</b> )
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Sauté de bœuf au paprika 	Blé ( <b>BIO</b> ) à la napolitaine 	Tarte chèvre basilic	Cordon bleu	Colin d'Alaska pané sauce tartare 
	 Torsades 	***	Salade verte 	P.de terre ( <b>HVE</b> ) et ratatouille	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	 Yaourt nature 	Buchette mi chèvre	Vache qui rit 
DESSERT	Pomme ( <b>HVE</b> )	 Purée pomme ( <b>HVE</b> ) raisin sec	 Onctueux au chocolat	 Moelleux aux quetsches	Poire ( <b>HVE</b> )



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: chou et carotte / Salade pastourelle: pâtes, poivron, tomate / Velouté à la thaï: pomme de terre, poivron, carotte, coriandre

P.A. n°4

Semaine n°41 : du 6 au 10 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine de légumes	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade	P. de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf	Colin d'Alaska sauce dieppoise 	Tortis ( <b>BIO</b> ) au poulet sauce crème 	Sauté de porc au caramel S\P Sauté de dinde au caramel 	Bouchées de blé panées 
	***	Riz créole 	***	Semoule 	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers	Saint Nectaire 	Saint Paulin	 Yaourt aromatisé 
DESSERT	 Smoothie pomme ( <b>HVE</b> ) ananas	Pomme ( <b>HVE</b> )	Fromage blanc au coulis de fruits des bois	Tarte flan	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°5



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



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 13 au 17 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de chou blanc (BIO) et <b>pomme</b> vinaigrette	Velouté <b>potiron chataîgne</b>	Concombre (BIO) vinaigrette	Salade de RIZ (BIO) exotique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc <b>sauce au coing ou pruneaux</b> S\P Rôti de dinde	Boulettes au bœuf au jus et <b>ketchup de fruits rouges</b>	Tarte aux légumes	Tajine de légumes <b>aux raisins, figues</b> et SEMOULE BIO <b>VÉGÉ</b>	Colin d'Alaska sauce crème au cumin
	Haricots verts	Purée de p. de terre	Salade verte	***	Carottes BIO à l' <b>orange</b>
PRODUIT LAITIER	<b>L</b> Yaourt nature <b>BIO</b>	Brie	Fromage frais aux fruits	Mimolette	Fraidou
DESSERT	<b>M</b> Purée <b>pomme (HVE)</b> <b>abricot sec</b>	Flan vanille	Banane <b>BIO</b>	<b>M</b> Moelleux aux <b>poires et amandes</b>	Pomme (HVE)



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon

P.A. n°1

Semaine n°43 : du 20 au 24 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée <b>BIO</b>	P. de terre (HVE) échalote	Betterave vinaigrette <b>BIO</b>	Potage crécy (BIO)	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse S\P Saucisse de volaille	Colin d'Alaska sauce citron	Blé aux haricots rouges sauce chili <b>VÉGÉ</b>	Riz à la cantonaise S/P Riz à la cantonaise volaille	Raviolis au bœuf sauce tomate
	Lentilles (HVE) cuisinées	Julienne de légumes	***	***	***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	<b>L</b> Yaourt aromatisé <b>BIO</b>	Fondu président	Edam	Camembert <b>BIO</b>
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire (HVE)	Pomme (HVE)	<b>M</b> Moelleux au chocolat	<b>M</b> Purée pomme (HVE) cannelle

Vacances

**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°2



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°44 : du 27 au 31 Octobre 2025

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

C'est Halloween!



 ENTRÉE	Salade de riz des incas 	Salade coleslaw	Salade de blé fantaisie	Pâté de campagne et cornichons S/P Coupelle de volaille	Velouté au butternut
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la forestière 	Colin d'Alaska sauce américaine 	Chou-fleur à la parisienne S/P Chou-fleur à la parisienne volaille	 Bœuf façon bourguignon  	Semoule aux pois chiches, carottes, crème (BIO) curcuma 
	Haricots beurre	Purée de potiron	***	 Risoni 	***
 PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	 Yaourt nature 	Saint Môret	Mimolette
 DESSERT	Pomme (HVE)	Poire (HVE)	Banane 	Moelleux pomme orange	Milk shake vanille



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs / Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive