

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2026

	Rentrée				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule (BIO) au duo de courgettes, citronette à la menthe	Betterave vinaigrette BIO	Tomate (BIO) mozzarella	Salade verte aux croutons	Concombre (BIO) ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'italienne	Nuggets de volaille ketchup	Tortilla de p. de terre sauce provençale VEGÉ	LOCAL Tortis bolognaise BIO	Colin d'Alaska sauce aux poivrons
	Carotte (BIO) Persillées	Frites	Haricots verts persillade	***	P.de terre vapeur et carottes
PRODUIT LAITIER	Edam	LOCAL Yaourt pêche	***	Camembert	Fraidou
DESSERT	LOCAL Pomme du verger	Flan vanille	Fromage blanc au coulis de cassis	Nectarine	M LOCAL Purée pomme fraise



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise : riz, tomate, olive, basilic

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes (BIO) pesto de poivrons	Melon BIO	Salade de riz (BIO) niçoise	LOCAL Carotte râpée (HVE) vinaigrette	Pâté de foie et cornichons Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Penne (BIO) à la Napolitaine VEGÉ	Jambon braisé au jus Rôti de dinde au jus	Tajine de poulet au citron	Merlu blanc du Cap sauce ciboulette
	Petits pois carottes	***	Poêlée de légumes	Semoule BIO	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	LOCAL Yaourt nature	Coulommiers	Petit moulé nature	Gouda	Pavé demi-sel
DESSERT	Pastèque BIO	Flan chocolat	Prunes	M Moelleux aux abricot	Banane BIO

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre (BIO) sauce fromage blanc aneth	Chou-fleur à la grecque	Tomate (BIO) vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Sauté de bœuf au paprika 	Riz (BIO) aux pois chiches et légumes d'été 	Quiche Lorraine S/P Tarte au fromage	 Rôti de porc sauce barbecue  Roti de dinde sauce barbecue	Colin d'Alaska pané citron 
	Penne rigate 	***	Salade verte	Haricots beurre ail et persils	Chou-fleur à la béchamel
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt aux fruits	Emmental	Vache qui rit	Brie	Fraidou
 DESSERT	 Poire	  Purée pomme fraise	Crème dessert caramel	Moelleux aux quetsches	Pêche



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Les saveurs secrètes des marchés du monde ENTRÉE	Salade verte et maïs vinaigrette	Betterave (BIO) vinaigrette framboise	Courgette rémoulade	 Melon jaune	P. de terre (BIO) sauce tartare
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf 	Colin d'Alaska sauce dieppoise 	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) 	Paëlla au poulet 	Bouchées de blé panées 
	***	Semoule 	***	***	Petits pois cuisinés
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers	Saint Nectaire 	Petit moulé ail et fines herbes	 Yaourt cerise
 DESSERT	Madeleine	Banane 	 Purée pomme nectarine	 Crème catalane	Raisin

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Tomate (BIO) vinaigrette balsamique	Salade western	Concombre (BIO) vinaigrette	Carotte râpée (BIO) au citron
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la forestière  	Tajine de légumes aux raisins, figues et SEMOULE BIO 	Tarte aux légumes	Boulettes au bœuf sauce yakitori 	Marmite de poisson 
	Haricots verts persillade	****	Salade verte 	Riz créole 	Purée de p. de terre 
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature	Brie	Fromage frais aux fruits	Mimolette	Fraidou
 DESSERT	 Pomme	Flan vanille	Banane 	 Moelleux aux pêches	 Purée pomme mûre

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricots rouges, poivron, maïs /
Salade vitaminée : carotte, chou chinois

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte aux croutons	P. de terre échalote	Betterave vinaigrette 	Courgette râpée (BIO) vinaigrette	Salade vitaminée
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis (BIO) à la carbonara S/P Tortis (BIO) à la Bonifacienne	Colin d'Alaska sauce citron 	Boulgour, pois chiches et ratatouille 	Riz 	  Sauté de bœuf marengo
	***	Carottes (BIO) persillées	***	à la cantonnaise	 P.de terre vapeur
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais sucré	Camembert 
 DESSERT	Liégeois chocolat	 Poire	Ananas	Banane 	 Moelleux chocolat Crème anglaise

Vacances



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°42 : du 12 au 16 Octobre 2026

Fête du goût
LES CUCURBITACÉES
AU MARCHÉ



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tartinade de butternut	Tomate (BIO) vinaigrette	Salade de riz des incas BIO	Carotte râpée BIO aux graines de courge	Velouté de courgette BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti sauce paprika	Parmentier potiron lentille VEGÉ	Bœuf façon bourguignon	Chou-fleur à la parisienne S/P Chou-fleur à la parisienne volaille	Merlu blanc du Cap sauce catalane
	Coquillettes BIO	***	Haricots beurre persillés	***	Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt nature	Fondu président	Mimolette
DESSERT	LOCAL Pomme	Crème dessert vanille	Smoothie butternut banane lait de coco	Moelleux choco malt potimarron	LOCAL Poire

Salade de riz des incas :
riz, carotte, maïs / Salade
tricolore : pâtes, poivron,
olive / Semoule fantaisie :
semoule, tomate, maïs

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2026

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes BIO	Concombre (BIO) vinaigrette	Salade tricolore (pâtes BIO)	Céleri rémoulade	Semoule fantaisie BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf à l'orientale	Curry de légumes, haricots rouges et RIZ BIO VEGÉ	Clafoutis normand	Sauté de porc à l'ancienne Sauté de dinde à l'ancienne	Beignets de poisson sauce tartare
	Purée de p. de terre BIO	***	Salade verte	Petits pois cuisinés BIO	Carottes (BIO) persillés
PRODUIT LAITIER	LOCAL Yaourt aux fruits	Pont l'Evêque	Fromage frais sucré	Emmental BIO	Fraidou
DESSERT	Kiwi BIO	Mousse au chocolat	Purée pomme raisin sec	Semoule au lait (BIO) et caramel	Banane BIO

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°4



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 26 au 30 Octobre 2026



C'est Halloween!

	Vacances	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade colorée	Potage de légumes	Salade verte aux croutons	Salade de lentilles vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Goulash de bœuf	Colin d'Alaska sauce agrumes	Coquillettes (BIO) à la parisienne S/P Coquillettes (BIO) à la parisienne	Croq végétarien fromage épinard	Sauté de dinde à l'orange
		Haricots verts persillade	Bulgour aux petits légumes	****	Poêlée de légumes	Riz créole
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature	Vache qui rit	Gouda	Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT		Madeleine	Pomme	Milk shake pomme poire	Banane	Purée pomme potimarron

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée : chou rouge, carotte, oignon /
Salade coleslaw : carotte, chou blanc /
Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs