











# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 1 au 5 Septembre 2025



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Tomate nature	Taboulé (semoule BIO)		Salade western	Betterave BIO vinaigrette à la framboise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio)	Colin d'Alaska sauce hollandaise 		Croq végétarien 	Saucisse sauce rougail *
	***	Carottes braisées 		Ratatouille	Riz créole 
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais sucré		Fondou président	Gouda
 DESSERT	Purée pomme abricot ©	Prunes		Nectarine 	Pomme












P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs

\* contient du porc

Semaine n°37 : du 8 au 12 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de pâtes tortis, poivrons, maïs et ciboulette	Crêpe au fromage		Melon	Pommes de terre échalote 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet tex-mex 	Boulettes au bœuf au jus 		Couscous de légumes BIO (aromates non bio) 	Beignets de poisson 
	Petis pois cuisinés	Haricots verts à la tomate		***	Courgettes colorées
 PRODUIT LAITIER	Mimolette	Crème anglaise		Petit moulé nature	Yaourt sucré 
 DESSERT	Raisin	Brownie		Flan nappé caramel	Pêche

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœuf 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 ciboulette nature	Macédoine de légumes mayonnaise		Salade verte et croûtons nature	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara *	Colin d'Alaska sauce aux poivrons		Bouchée de blé pané	Bœuf aux olives
	***	Blé		Purée de pommes de terre	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt aromatisé		Camembert	Edam
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane		Nectarine	Purée de pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

\* contient du porc



Semaine n°39 : du 22 au 26 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tortis BIO au basilic	Crêpe au fromage		Achard de légumes	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf BIO (basilic non bio)	Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry		Poulet façon Akoho sy voanio	Colin d'Alaska sauce basquaise
				Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Coulommiers		Gouda	Pavé demi-sel
DESSERT	Prune	Flan chocolat		Moelleux banane	Poire

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



Vendredi



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°40 : du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave nature 	Concombre sauce fromage blanc aneth		Salade vitaminée (carotte BIO)	Taboulé (semoule BIO)
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika 	Blé à la napolitaine 		Palette de porc braisée * 	Colin d'Alaska pané citron 
	Coquillettes 	***		Ratatouille	Haricots verts braisés
 PRODUIT LAITIER	Fondou président	Emmental 		Buchette mi chèvre	Yaourt sucré
 DESSERT	Crème dessert caramel	Liégeois chocolat		Purée pomme raisin sec	Poire













TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: chou et carotte / Salade provençale : pommes de terre, tomates, concombre, olives noires

\* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°41 : du 6 au 10 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte et croûtons nature	Œuf dur mayonnaise		Céleri BIO rémoulade	Salade provençale 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf 	Colin d'Alaska sauce américaine 		Sauté de porc au caramel *	Bouchées de blé panées 
	***	Riz créole 		Semoule 	Petits pois cuisinés
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
 DESSERT	Muffin chocolat	Pomme		Cocktail de fruits	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°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°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		Concombre nature	Salade de RIZ BIO exotique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc <b>sauce aux pruneaux *</b>	Boulettes au bœuf au jus et <b>ketchup de fruits rouges</b>		Tajine de légumes <b>aux raisins, figues</b>	Colin d'Alaska sauce crème au cumin
	Haricots verts braisés	Purée de pommes de terre		Semoule BIO	Carottes BIO à <b>l'orange</b>
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie		Mimolette	Fraidou
DESSERT	Purée <b>pomme abricot sec</b>	Flan vanille		Moelleux aux <b>poires et amandes</b>	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon / Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil

\* contient du porc

Semaine n°43 : du 20 au 24 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Pommes de terre échalote		Betterave nature	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Poisson meunière		Riz	Lasagnes à la bolognaise
	Lentilles cuisinées	Julienne de légumes		à la cantonnaise *	***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé		Edam	Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire		Raisin	Gaufre

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











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
ENTRÉE	Salade de riz des incas 	Pâté de campagne *		Salade coleslaw 	Tarte butternut et comté
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière 	Colin d'Alaska sauce dieppoise 		Bœuf façon bourguignon 	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma 
	Haricots verts braisés	Purée de potiron		Coquillettes 	***
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers		Rondelé	Mimolette
DESSERT	Pomme	Poire		Cocktail de fruits	Orange

P.A. n°3











TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs / Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade charcutière : pommes de terre, oignons, dés de jambon

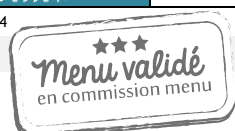
\* contient du porc

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine	Chou rouge BIO vinaigrette balsamique		Céleri rémoulade 	Salade charcutière * 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier BIO (aromates non BIO)	Dahl de lentilles corail 		Sauté de porc à l'ancienne *	Beignets de poisson 
	***	RIZ BIO		Petits pois cuisinés	Carottes braisées 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tomme blanche 		Emmental	Fraidou
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat		Crème dessert caramel	Clémentine 

P.A. n°4

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.



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°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)			Salade verte aux croutons nature	Potage de légumes ou Betteraves nature 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf 			Lasagnes bolognaise	Bouchées de blé panées 
	Haricots verts braisés			***	Petits pois au jus
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature			Vache qui rit 	Edam
DESSERT	Madeleine			Crème dessert vanille	Kiwi

P.A. n°5







TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange / Salade de chou blanc Sri Lankaise: chou blanc, sauce mangue / Watalappan: flan à la cannelle

\* contient du porc

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Taboulé (semoule BIO)		Salade de chou blanc Bio Sri Lankaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti 	Parmentier de bœuf au potiron BIO (aromates non bio)		Curry de poisson au lait de coco 
	Epinards béchamel	***		Riz créole 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie		Fraidou
DESSERT	Clémentine	Pomme		Purée pomme cannelle

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°48 : du 24 au 28 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade de pâtes BIO au basilic		Potage potiron ou macédoine mayonnaise	Chou rouge vinaigrette 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Colin d'Alaska sauce bretonne 		Croq végétarien 	Sauté de bœuf à l'orientale 
	Purée de pommes de terre	Carottes braisées 		Blé à la tomate	Semoule 
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré		Edam	Fondu président
 DESSERT	Flan nappé caramel	Poire		Clémentine	Cocktail de fruits













TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou chinois

\* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°49 : du 1er au 5 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Pizza au fromage	Carotte râpée BIO au citron		Betteraves nature 	Saucisson sec* 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce aigre douce 	Chili sin carne 		Cassoulet *	Colin meunière 
	Chou-fleur et romanesco	(riz BIO)		***	Poêlée de légumes
 PRODUIT LAITIER	Emmental 	Fromage frais au sel de Guérande		Fraidou	Brie
 DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille		Purée pomme mangue	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/Cœuf 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 8 au 12 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Cœufs durs mayonnaise		Salade fantaisie (céleri BIO)	Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma		Poulet rôti au paprika	Colin d'Alaska sauce safranée
	Purée de pommes de terre	***		Haricots beurre braisés	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Saint-Paulin		Camembert	Edam
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat		Riz au lait	Poire

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Salade de blé exotique : blé, ananas, maïs, persil

\* contient du porc

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

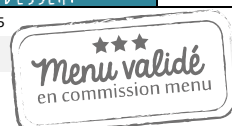
REPAS DE NOËL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé BIO exotique	Salade tricolore (pâtes BIO)			Potage de légumes ou salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Colin d'Alaska pané			Tortis BIO crémeux de haricots blancs au potiron
	Carottes braisées	Epinards béchamel			***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président			Gouda
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel			Cocktail de fruits

P.A. n°5

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœuf 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°52 : du 22 au 26 Décembre 2025















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade 			Potage de légumes ou betterave nature 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet tandoori 	Colin d'Alaska sauce citron 			Lasagne à la bolognaise
	Carottes braisées	Semoule			***
 PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré 	Fraidou			Brie
 DESSERT	Clémentine	Purée de pomme			Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé libanais:  
boulgour, tomate,  
poivron, coriandre, cumin

\* contient du porc

Semaine n°01 : du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes ou carotte râpée 	Taboulé libanais (boulgour BIO)			Salade verte nature 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges 	Beignets de poisson 			Hachis parmentier 
	RIZ BIO	Haricots verts braisés			***
 PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire 	Yaourt aromatisé			Emmental
 DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme			Flan nappé caramel

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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