

# 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  VÉGÉ	Saucisse sauce rougail *
PRODUIT LAITIER	***	Carottes braisées		Ratatouille	Riz créole
DESSERT	Emmental	Fromage frais sucré		Fondu président	Gouda
P.A. n°5	Purée pomme abricot ©	Prunes		Nectarine	Pomme

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs



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)  VÉGÉ	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	Petis pois cuisinés	Haricots verts à la tomate		***	Courgettes colorées
DESSERT	Mimolette	Crème anglaise		Petit moulé nature	Yaourt sucré
P.A. n°1	Raisin	Brownie		Flan nappé caramel	Pêche



\* contient du porc



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 SAINNE & 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



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

	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

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
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Coulommiers		Riz créole	Semoule
DESSERT	Prune	Flan chocolat		Gouda	Pavé demi-sel
				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



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINNE & 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 <small>BIO</small>	Concombre sauce fromage blanc aneth		Salade vitaminée (carotte BIO)	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika <small>F</small>	Blé à la napolitaine <small>VÉGÉ</small>		Palette de porc braisée * <small>F</small>	Colin d'Alaska pané citron <small>F</small>
PRODUIT LAITIER	Coquillettes <small>BIO</small>	***		Ratatouille	Haricots verts braisés
DESSERT	Fondue président	Emmental <small>BIO</small>		Buchette mi chèvre	Yaourt sucré
P.A. n°4	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

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 <small>BIO</small>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf <small>BIO</small>	Colin d'Alaska sauce américaine <small>F</small>		Sauté de porc au caramel *	Bouchées de blé panées <small>VÉGÉ</small>
PRODUIT LAITIER	***	Riz créole <small>BIO</small>		Semoule <small>BIO</small>	Petits pois cuisinés
DESSERT	Fromage frais sucré	Coulommiers		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
P.A. n°5	Muffin chocolat	Pomme		Cocktail de fruits	Banane <small>BIO</small>

**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/Œuf de France



Pêche responsable



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINNE & 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 pomme vinaigrette		Concombre nature	Salade de RIZ BIO exotique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc sauce aux pruneaux *	Boulettes au bœuf au jus et ketchup de fruits rouges		Tajine de légumes aux raisins, figues	Colin d'Alaska sauce crème au cumin
	Haricots verts braisés	Purée de pommes de terre		Semoule BIO	Carottes BIO à l'orange
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie		Mimolette	Fraïdou
DESSERT	Purée pomme abricot sec	Flan vanille		Moelleux aux poires et amandes	Pomme

P.A. n°1

FÊTE DU GOÛT  
Les FRUITS  
dans tous leurs états

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

P.A. n°2



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/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINNE & 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

C'est Halloween!



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

	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
PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés	Purée de potiron		Coquillettes	***
DESSERT	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers		Rondelé	Mimolette
	Pomme	Poire		Cocktail de fruits	Orange

P.A. n°3

\* 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
PRODUIT LAITIER	***	RIZ BIO		Petits pois cuisinés	Carottes braisées
DESSERT	Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Emmental	Fraidou
	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 SAINNE & 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 
PRODUIT LAITIER	Haricots verts braisés			***	Petits pois au jus
DESSERT	Yaourt nature			Vache qui rit 	Edam
P.A. n°5	Madeleine			Crème dessert vanille	Kiwi



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)		Potage de légumes ou céleri rémoulade 
PRODUIT LAITIER	Epinards béchamel	***		Curry de poisson au lait de coco 
DESSERT	Yaourt aromatisé	Brie		Riz créole 
P.A. n°1	Clémentine	Pomme		Fraidou
				Purée pomme cannelle
				Liégeois chocolat



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 SAINNE & 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
PRODUIT LAITIER	Purée de pommes de terre	Carottes braisées		Blé à la tomate	Semoule
DESSERT	Coulommiers	Yaourt sucré		Edam	Fondu président
	Flan nappé caramel	Poire		Clémentine	Cocktail de fruits

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte,  
chou chinois

\* contient du porc

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

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

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & 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



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

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

P.A. n°4

\* 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  BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Colin d'Alaska pané			Tortis BIO crémeux de haricots blancs au potiron  VÉGÉ
PRODUIT LAITIER	Carottes braisées  BIO	Epinards béchamel			***
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fondue président			Gouda
	Pomme	Flan nappé caramel			Cocktail de fruits

P.A. n°5

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 Coeur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINNE & 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 	Carottes braisées	Semoule	Lasagne à la bolognaise
 PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré 	Fraidou		***	Brie
 DESSERT	Clémentine	Purée de pomme			Poire

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

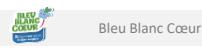
Taboulé libanais:  
boulgour, tomate,  
poivron, coriandre, cumin

\* 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 	RIZ BIO	Haricots verts braisés	Hachis parmentier 
 PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire 	Yaourt aromatisé		***	Emmental
 DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme			Flan nappé caramel

P.A. n°2



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



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