

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 BIO)	Salade bicolore (carotte BIO)	Salade western	Betterave (BIO) 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 (BIO) aux petits légumes	P.de terre (HVE) 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 (BIO) au pesto de poivron rouge	Melon	Salade soisson	Carotte râpée vinaigre	Salade de RIZ (BIO), concombre, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet tex-mex	Penne (BIO) 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 (HVE)	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 croutons	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 BIO)	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	L Sauté de bœuf au paprika	Blé (BIO) à la napolitaine	Tarte chèvre basilic	Cordon bleu	Colin d'Alaska pané sauce tartare
	L Torsades	***	Salade verte	P.de terre (HVE) et ratatouille	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	L Yaourt nature	Buchette mi chèvre	Vache qui rit
DESSERT	Pomme (HVE)	M Purée pomme (HVE) raisin sec	M Onctueux au chocolat	M Moelleux aux quetsches	Poire (HVE)

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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon

P.A. n°1

