



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

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	P. de terre échalote	Carotte râpée (BIO) au citron	Betteraves vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Cervelas vinaigrette S/P Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde sauce aigre douce	Chili sin carne (riz BIO)	Rôti de porc au jus S/P Rôti de dinde au jus	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio)	Colin d'Alaska sauce normande
	Chou-fleur et romanesco	***	Haricots blancs cuisinés	***	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt poire	Fraidou	Brie
DESSERT	Pomme (HVE)	Crème dessert vanille	Orange	Moelleux griottes	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°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

#REF!

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Chou blanc à la japonaise	Salade fantaisie	Potage de légumes	Salade tricolore (pâtes BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc sauce romarin S/P Sauté de dinde sauce romarin	Semoule aux pois chiches, carottes, crème (BIO) curcuma	Pizza au fromage	Poulet rôti au paprika	Colin d'Alaska pané
	Purée de p. de terre	***	Salade verte	Haricots beurre braisés	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaoourt nature	Saint-Paulin	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Fondu président
DESSERT	Poire (HVE)	Mousse chocolat	Purée pomme agrumes	Moelleux chocolat	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive

P.A. n°4

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

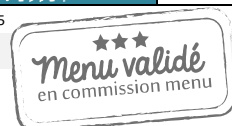
REPAS DE NOËL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé exotique	Salade colorée	Semoule fantaisie		Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Colin d'Alaska sauce safranée	Jambon braisé sauce forestière Rôti de dinde sauce forestière		Penne (BIO) à la Napolitaine
	Carottes braisées	Riz créole	Petits pois		****
PRODUIT LAITIER	Yaoourt aromatisé	Edam	Fraidou		Gouda
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan nappé caramel	Banane		Purée pomme poire vanille

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°52 : du 22 au 26 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette		Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet tandoori	Colin d'Alaska sauce citron	Parmentier de lentilles corail		Lasagne à la bolognaise
	Carottes braisées	Semoule	***		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fraidou	Mimolette		Brie
DESSERT	Clémentine	Purée de pomme	Liégeois vanille		Poire (HVE)

P.A. n°1

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Taboulé libanais (boulgour)	Salade de pâtes () paprika mayonnaise		Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges et RIZ BIO	Beignets de poisson	Chou-fleur à la parisienne S/P Chou-fleur à la parisienne volaille		Hachis parmentier
	***	Haricots verts braisés	***		***
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande		Emmental
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme (HVE)	Clémentine		Flan nappé caramel

P.A. n°2

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



UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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