

NOM DU RESTAURANT

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

Rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 ENTRÉE	Semoule (BIO) au duo de courgettes, citronette à la menthe	Betterave vinaigrette 	Tomate (BIO) mozzarella	Salade verte aux croutons
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'italienne  	Nuggets de volaille ketchup	Tortilla de p. de terre sauce provençale 	 Tortis bolognaise 
	Carotte (BIO) Persillées	Frites	Haricots verts persillade	***
 PRODUIT LAITIER	Edam	 Yaourt pêche	***	Camembert
 DESSERT	 Pomme du verger	Flan vanille	Fromage blanc au coulis de cassis	Nectarine

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 ENTRÉE	Salade de pâtes (BIO) pesto de poivrons	Melon 	Salade de riz (BIO) niçoise	 Carotte râpée (HVE) vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Penne (BIO) à la Napolitaine 	Jambon braisé au jus Rôti de dinde au jus	Tajine de poulet au citron 
	Potage de légumes	***	Potage de légumes	Semoule 

RECOMMANDÉ	Petits pois carottes		Poêlée de légumes	Semoule 
 PRODUIT LAITIÉ	 Yaourt nature	Coulommiers	Petit moulé nature	Gouda
 DESSERT	Pastèque 	Flan chocolat	Prunes	 Moelleux aux abricot

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France

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
 ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre (BIO) sauce fromage blanc aneth	Chou-fleur à la grecque	Tomate (BIO) vinaigrette
 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
	Penne rigate 	***	Salade verte	Haricots beurre ail et persils
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt aux fruits	Emmental	Vache qui rit	Brie
 DESSERT	 Poire	  Purée pomme fraise	Crème dessert caramel	Moelleux aux quetsches

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 ENTRÉE	Salade verte et maïs vinaigrette	Betterave (BIO) vinaigrette framboise	Courgette rémoulade	 Melon jaune
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf 	Colin d'Alaska sauce dieppoise 	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) 	Paëlla au poulet 
	***	Semoule 	***	***

ACCOMPAGNEMENT		Semoule 		
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers	Saint Nectaire 	Petit moulé ail et fines herbes
 DESSERT	Madeleine	Banane 	 Purée pomme nectarine	 Crème catalane

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Tomate (BIO) vinaigrette balsamique	Salade western	Concombre (BIO) vinaigrette
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 
	Haricots verts persillade	****	Salade verte 	Riz créole 
PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature	Brie	Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	 Pomme	Flan vanille	Banane 	 Moelleux aux pêches

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons	P. de terre échalote	Betterave vinaigrette 	Courgette râpée (BIO) vinaigrette
PLAT &	Tortis (BIO) à la carbonara S/P Tortis (BIO) à la Bonifacienne	Colin d'Alaska sauce citron 	Boulgour, pois chiches et ratatouille 	Riz 

ACCOMPAGNEMENT	***	Carottes (BIO) persillées	***	à la cantonnaise
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais sucré
 DESSERT	Liégeois chocolat	 Poire	Ananas	Banane 

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 12 au 16 Octobre 2026

Fête
LES CUCU
AU M

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

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2026

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 ENTRÉE	Potage de légumes 	Concombre (BIO) vinaigrette	Salade tricolore (pâtes BIO)	Céleri rémoulade
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf à l'orientale 	Curry de légumes, haricots rouges et RIZ BIO 	Clafoutis normand	 Sauté de porc à l'ancienne Sauté de dinde à l'ancienne

ACCOMPAGNEMENT	Purée de p. de terre 	***	Salade verte	Petits pois cuisinés 
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt aux fruits	Pont l'Evêque 	Fromage frais sucré	Emmental 
 DESSERT	Kiwi 	Mousse au chocolat	Purée pomme raisin sec	Semoule au lait (BIO) et caramel

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44: du 26 au 30 Octobre 2026

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉE	Salade colorée 	Potage de légumes 	Salade verte aux croutons	Salade de lentilles 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 
	Haricots verts persillade	Boulgour aux petits légumes	****	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature	Vache qui rit 	Gouda	Fromage frais aux fruits
DESSERT	Madeleine	Pomme	Milk shake pomme poire	Banane 



VENDREDI	
Concombre (BIO) ciboulette	
Colin d'Alaska sauce aux poivrons	
P.de terre vapeur et carottes	
Fraidou	
 Purée pomme fraise	

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

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

VENDREDI	
Pâté de foie et cornichons	
Coupelle de volaille	
Merlu blanc du Cap sauce ciboulette	
Purée d'épinards	

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

Purée d'épinards	sera précisé dans le libellé du plat.
Pavé demi-sel	
Banane 	



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



VENDREDI
Taboulé (semoule BIO)
Colin d'Alaska pané citron 
Chou-fleur à la béchamel
Fraidou
Pêche



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

VENDREDI
P. de terre (BIO) sauce tartare
Bouchées de blé panées 
Petits pois cuisinés

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

Petits pois cuisinés	sera précisé dans le libellé du plat.
 Yaourt cerise	
Raisin	



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES





VENDREDI	
Carotte râpée (BIO) au citron	
Marmite de poisson	
Purée de p. de terre	
Fraidou	
 Purée pomme mûre	

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

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

VENDREDI	
Salade vitaminée	
 Sauté de bœuf marengo 	

Vacances

BIO

Le picto BIO indique une recette
respectant les exigences du
règlement CE n°889/2008. Pour les
recettes contenant moins de 100%

	P.de terre vapeur
	Camembert 
	Moelleux chocolat Crème anglaise

de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

du goût
ORBITACÉES
MARCHÉ

VENDREDI

Velouté de courgette



Merlu blanc du Cap
sauce catalane



Semoule



Mimolette



Poire



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

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

VENDREDI

Semoule fantaisie



Beignets de poisson
sauce tartare



Le picto BIO indique une recette
respectant les exigences du
règlement CE n°889/2008. Pour les
recettes contenant moins de 100%

Carottes (BIO) persillés
Fraidou
Banane 

de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



C'est Halloween!

VENDREDI

Carotte râpée vinaigrette



Sauté de dinde à l'orange



Riz créole



Mimolette

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