

Semaine n°40 : du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Concombre sauce fromage blanc aneth	Feuilleté au fromage	Salade vitaminée (carotte BIO)	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika	Blé à la napolitaine	Rôti de dinde au jus	Palette de porc braisée *	Colin d'Alaska pané citron
	Coquillettes	***	Chou-fleur béchamel	Ratatouille	Haricots verts braisés
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	Fromage frais sucré	Buchette mi chèvre	Yaourt sucré
DESSERT	Crème dessert caramel	Liégeois chocolat	Pomme	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	Tomate nature	Céleri BIO rémoulade	Salade provençale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf	Colin d'Alaska sauce américaine	Poulet sauce crème	Sauté de porc au caramel *	Bouchées de blé panées
	***	Riz créole	Tortis BIO	Semoule	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers	Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Muffin chocolat	Pomme	Fromage blanc aux fruits	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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements