Semaine n°43- du 20 au 23 Octobre 2025

NOM DU CLIENT

		MENU B	DINER
LUNDI 20	Crème soubise Salade fantaisie Sauté de dinde forestière Poêlée de légumes Petit moulé ail et fines herbes Tapioca au lait	Crème soubise Pizza fromage Chili sin carne et riz (BIO) *** Cantal Prunes	Quiche Lorraine Salade verte en chiffonnade Liégeois café
MARDI 21	Potage de légumes Duo carotte et céleri mayonnaise Choucroute *** Yaourt nature Purée pomme (HVE) agrume	Potage de légumes Salade de blé aux petits légumes Calamars à la romaine Purée de potiron Gouda Mousse au citron	Clafoutis d'automne Haricots verts et beurre Poire
MERCREDI 22	Crème de champignon Salade du Léon Farfalles à la bolognaise *** Pavé demi-sel Onctueux (BIO) à la cannelle	Crème de champignon Salade de p. de terre (HVE) à l'ancienne Omelette Salade verte Edam Poire (HVE)	Gratin de poisson aux petits légumes *** Crème dessert caramel
JEUDI 23	Potage de légumes Saucisson à l'ail et cornichons Palette de porc braisée aux oignons Frites Fondu président Gâteau marbré	Potage de légumes Betterave (BIO) à l'échalote Œufs dur florentine *** Camembert Purée de pomme (HVE)	Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
VENDREDI 24	Potage de poireau p.de terre Haricots verts (BIO) échalote Merlu blanc sauce oseille Riz créole Petit moulé aux noix Flan chocolat	Potage de poireau p.de terre Salade pastourelle Crépinette aux oignons Jardinière de légumes Yaourt nature Crêpe et confiture	Chou vert braisé au bœuf *** Fromage blanc au coulis de mangue
SAMEDI 25	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette Boudin noir aux pommes Purée de p. de terre Gouda Smoothie à la mangue	Potage de légumes Salade exotique Bœuf bourguignon Navets braisés Vache qui rit Semoule au lait	Lasagne au poireau *** Mousse au chocolat
DIMANCHE 26	Potage de légumes Galantine de volaille et cornichons Saumonette sauce grenobloise Carottes Saint Môret Moelleux aux fruits rouges	Potage de légumes Macédoine de légumes Potée auvergnate *** Tomme blanche Tarte flan	Jambon blanc Pommes vapeur Orange

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule,tomate, maïs
Salade pastourelle: pâtes, poivron, maïs
Salade exotique: riz, ananas, maïs
Salade du Léon: chou-fleur, maïs

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'appr

Semaine n°44- du 27 Octobre au 2 Novembre 2025

NOM DU CLIENT

		MENU B	DINER
LUNDI 27	Potage de légumes (BIO) Carotte râpée (BIO) vinaigrette Saucisse de Toulouse (LOCAL) Haricots blancs cuisinés (BIO) Petit moulé ail et fines herbes (M) Onctueux (BIO) café	Potage de légumes (BIO) Salade Marco Polo Chou-fleur à la volaille *** (LOCAL) Yaourt nature (BIO) Pomme du verger (HVE)	Œufs brouillés aux herbes Mitonnée d'automne Mousse au chocolat
MARDI 28	Potage de légumes (BIO) Céleri rémoulade (BLEU BLANC COEUR) Sauté de dinde à l'ancienne (🇫🇷) Haricots beurre Fraidou (M) Semoule au lait (BIO)	Potage de légumes (BIO) Macédoine de légumes estragon Merlu blanc du cap sauce crustacés (🐟) (BIO) Riz créole Coulommiers Flan chocolat	Gratin de p. de terre façon dauphinois *** Poire
MERCREDI 29	Potage poireau Betterave (BIO) ciboulette Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fondu président (M) Purée pomme (HVE) cannelle	Potage poireau Salade coleslaw Escalope de porc sauce chasseur (🇫🇷) Petits pois cuisinés (BIO) (LOCAL) Yaourt pêche (BIO) Gâteau basque	Gratin de poisson aux épinards *** Fromage blanc à la noix de coco
JEUDI 30	Potage de légumes (BIO) Pâté de foie et cornichons Andouillette sauce moutarde Ecrasé de p.de terre (HVE) Saint Môret (BIO) (M) Clafoutis (BIO) poire chocolat	Repas Végétarien Potage de légumes (BIO) Tartare de légumes au fromage frais Dahl de lentilles corail et riz (BIO) Salade verte Bleu (AOP) Crème dessert vanille	Tortis au poulet sauce champignons *** Orange
VENDREDI 31	Crème soubise Salade antillaise (BIO) (🐟) Beignets de poisson et citron Poêlée de légumes Emmental (BIO) Flan nappé caramel	Crème soubise Cervelas vinaigrette (🇫🇷) Couscous au poulet *** Pavé demi-sel (M) Purée pomme (HVE) agrumes	Crème soubise Tarte chèvre basilic Salade verte en chiffonnade Liégeois chocolat
SAMEDI 1	Potage de légumes (BIO) Chou rouge vinaigrette balsamique Boulette de bœuf (BIO) au thym Riz créole (BIO) Fromage frais au sel de Guérande (M) Semoule au lait (BIO) vanille	(LOCAL) Potage de légumes (BIO) P. de terre (HVE) à la moutarde à l'ancienne Colin d'Alaska sauce aneth (🐟) Julienne de légumes Bûchette mi chèvre Banane	Blettes au bœuf *** Yaourt aromatisé
DIMANCHE 2	Velouté de courgette au basilic Saucisson à l'ail et cornichons Tête de veau sauce ravigote P.de terre vapeur (HVE) Camembert Moelleux aux pommes + crème anglaise (M)	Velouté de courgette au basilic Salade fantaisie Cuisse de canette au jus (BIO) Carottes et navets (oignons non bio) Vache qui rit (BIO) (M) Baba au rhum	Feuilleté de poisson au beurre blanc Fondue de poireau Orange

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade tricolore: pâte tricolores, olive, poivron
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin
Méli mélo de crudité au jus de raisin: carotte, céleri

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée (AOP)

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'ap

Semaine n°45- du 3 au 9 Novembre 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 3	Potage de légumes (BIO) P. de terre (HVE) sauce tartare Filet de poulet sauce au poivre Petits pois cuisinés Saint Paulin (M) Onctueux (BIO) à la fleur d'oranger	Potage de légumes (BIO) Chou-fleur sauce gribiche Colin pané et citron (Local) Tortis (BIO) Pont L'Evêque (Local) Pomme du verger (HVE)	Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Crème dessert chocolat
MARDI 4	Potage Saint Germain Salade bicolore (BIO) vinaigrette Courgettes béchamel au boeuf (BIO) *** (Local) Yaourt nature (BIO) Purée pomme ananas cannelle (M)	Potage Saint Germain Salade des incas Rôti de porc au romarin P.de terre vapeur (HVE) et fenouil braisés Saint Môret (BIO) Crêpe et confiture	Clafoutis au chèvre Epinards béchamel Flan vanille
MERCREDI 5	Potage de légumes (BIO) Mortadelle et cornichons Petit salé aux lentilles *** (BIO) (Local) Fraidou (Local) Poire (HVE)	Potage de légumes (BIO) Salade de pâtes (BIO) mayonnaise au paprika (Local) Bœuf mironton Carottes et navets (BIO) (Local) Yaourt pêche (BIO) Purée de pomme (HVE) (M)	Cake au saumon (M) Fondue de chou vert et p. de terre Liégeois café
JEUDI 6	Potage de potiron Céleri sauce ravigote Sauté de dinde au cidre Haricots beurre Petit moulé nature (M) Moelleux aux quetsches	Potage de potiron Macédoine de légumes Cervelas Obernois sauce moutarde (Local) Ecrasé de P. de terre (HVE) Coulommiers Banane (BIO)	Raviolini aux légumes (Végé) *** Onctueux à la fleur d'oranger (M)
VENDREDI 7	Potage de légumes (BIO) Museau de porc échalote Colin d'Alaska sauce américaine Riz et ratatouille (BIO) Pavé demi-sel (Local) (M) Purée pomme verveine	Potage de légumes (BIO) Semoule fantaisie (BIO) Chou farçi sauce tomate Potée de légumes Camembert Kiwi (BIO)	Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat
SAMEDI 8	Potage à l'oseille Salade vitaminée Macaroni (BIO) façon carbonara *** Emmental (BIO) Fromage blanc au miel	Potage à l'oseille Perles aux petits légumes Merlu du cap sauce bretonne Purée de céleri Fondu président Orange (BIO)	Omelette Haricots verts aux champignons Tapioca au lait (M)
DIMANCHE 9	Potage de légumes (BIO) Betterave (BIO) aux pommes Langue de bœuf sauce piquante (Local) P.de terre vapeur (HVE) Rondelé (M) Tarte au flan	Potage de légumes (BIO) Saucisson à l'ail et cornichons Saumonette sauce oseille Haricots verts (BIO) (Local) Yaourt nature (BIO) (M) Moelleux à la cannelle	Coquille de poisson Julienne de légumes Crème dessert caramel

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade bicolore : carotte, radis, vinaigrette
Salade des incas: riz, carotte, maïs
Salade vitaminée: chou chinois, carotte, vinaigrette à l'orange

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'ap

Semaine n°46 - du 10 au 16 Novembre 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI ##	Potage de légumes (BIO) Carotte râpée vinaigrette Boulettes au bœuf sauce marchand de vin Tagliatelles (LOCAL) (BIO) Petit moulé ail et fines herbes Purée de pomme (HVE) (LOCAL) (M)	Potage de légumes (BIO) Taboulé (BIO) Colin d'Alaska sauce curcuma Trio de légumes Gouda Flan chocolat	Omelette Endive braisée Yaourt aromatisé
MARDI ##	Potage haricots blancs, carotte à l'estragon Chou blanc aux raisins Blanquette de volaille Riz pilaf (BIO) Brie Onctueux (BIO) au café (BIO) (M)	Potage haricots blancs, carotte à l'estragon P. de terre (HVE) échalote Paupiette de veau farçie sauce poivre vert Navets braisés Bleu Ananas frais	Parmentier de poisson au potiron *** Poire
MERCREDI ##	Potage de légumes (BIO) Macédoine de légumes mayonnaise Rognons de porc sauce madère Ecrasé de p. de terre (HVE) (LOCAL) Yaourt nature (LOCAL) (BIO) Grillé aux pommes	Potage de légumes (BIO) Salade fantaisie (BIO) Omelette (BIO) Haricots beurre Pavé demi-sel Gruau de froment (BIO) au chocolat (M)	Poêlée campagnarde aux lardons ***** Crème dessert caramel
JEUDI #	Potage dubarry Betterave vinaigrette (BIO) Poulet au jus Frites Vache qui rit (BIO) Tapioca au lait (BIO) (M)	Potage dubarry Galantine de volaille Tajine de légumes aux pois chiches et semoule (BIO) (VEGE) *** Edam Kiwi (BIO)	Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la crème de marrons
VENDREDI ##	Potage de poireau p.de terre Poireau vinaigrette Beignets de poisson et citron Riz et épinard Carré fromager Mousse au chocolat	Potage de poireau p.de terre Cervelas vinaigrette Saucisse de Toulouse Purée de pois cassés Yaourt abricot (LOCAL) (BIO) Orange (BIO)	Céleri au bœuf *** Purée pomme banane (M)
SAMEDI ##	Potage de légumes (BIO) Salade de lentilles (LOCAL) (BIO) Chou-fleur à la parisienne *** Fraidou Poire (HVE)	Potage de légumes (BIO) Tarte aux légumes Oeufs brouillés (BIO) Pommes boulangères Camembert Semoule au lait (BIO) (M)	Emincé de dinde crème origan Petits pois cuisinés Riz au lait (M)
DIMANCHE 16	Velouté de lentilles corail Duo d'hiver (carotte bio) vinaigrette aux agrumes Sauté de bœuf bourguignon (LOCAL) Purée de panais (BIO) Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis aux pommes (BIO) (M)	Velouté de lentilles corail Rillette de saumon et toast Cuisse de poule sauce crème Légumes du pot Yaourt nature (LOCAL) (BIO) Baba au rhum (M)	Omelette Blettes à l'ail Clémentines

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisi
Salade exotique: riz, ananas, maïs
Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: Radis blanc, carotte

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'ap

Semaine n°47- du 17 au 23 Novembre 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 17	Crème soubise Betterave vinaigrette (BIO) au balsamique Sauté de dinde angevine Poêlée de légumes Petit moulé ail et fines herbes Tapioca au lait	Crème soubise Salade arlequin Riz à la cantonnaise *** Cantal Orange	Croissant au jambon Salade verte en chiffonnade Liégeois café
MARDI 18	Potage de légumes Duo carotte et céleri mayonnaise Choucroute *** Yaourt nature Purée pomme (HVE) vanille	Potage de légumes Salade western Calamars à la romaine Purée de potiron Emmental Mousse au citron	Clafoutis normand Julienne de légumes Poire
MERCREDI 19	Crème de champignons Chou-fleur vinaigrette coriandre Tortis à la bolognaise *** Pavé demi-sel Onctueux (BIO) chocolat	Crème de champignons Pizza Œufs brouillés sauce basquaise Haricots beurre persillés Edam Banane	Gratin de poisson au poireau *** Crème dessert caramel
JEUDI 20	Potage de légumes Pâté forestier et cornichons Palette de porc sauce vigneronne Petits pois cuisinés Fondu président Moelleux poire amande	Potage de légumes Salade fantaisie Escalope viennoise P. de terre forestière Coulommiers Purée de pomme (HVE)	Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
VENDREDI 21	Potage de poireau Chou blanc à la Sri Lankaise Curry de poisson au lait de coco Riz créole Petit moulé aux noix Flan (BIO) à la cannelle	Potage de poireau Salade pastourelle Crépinette aux oignons Jardinière de légumes Yaourt nature Beignet framboise	Chou vert braisé au bœuf *** Fromage blanc au miel
SAMEDI 22	Potage de légumes Haricots verts échalote Boudin noir Purée de p. de terre Gouda Pomme au four	Potage de légumes Salade antillaise Sauté de bœuf strogonoff Navets braisés Vache qui rit Onctueux (BIO) vanille	Lasagne aux épinards *** Mousse au chocolat
DIMANCHE23	Potage à l'oseille Galantine de volaille et cornichons Paupiette de saumon sauce crustacé Carottes bâtonnets Petit fromage frais nature Gâteau Basque	Potage à l'oseille Macédoine de légumes estragon Potée auvergnate *** Tomme blanche Moelleux coco ananas	Jambon blanc Pommes vapeur Clémentines

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade Western: haricots rouges, maïs, poivron
Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron
Salade antillaise: riz, ananas, poivron
Salade fantaisie : celeri, raisins, pommes
Chou blanc à la Sri Lankaise: chou blanc sauce crème mangue

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'app

Semaine n°48- du 24 au 30 Novembre 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 24	Potage de légumes (Bio) Méli mélo de crudités vinaigrette agrumes Cassoulet (Local) (Haricots blancs) (Bio) Petit moulé ail et fines herbes (M) Onctueux (BIO) à la vanille	Potage de légumes (Bio) Salade tricolore (Bio) Poulet rôti sauce chasseur Petits pois cuisinés (Local) Yaourt nature (Bio) Poire (HVE)	Œufs brouillés aux herbes Mitonnée de légumes d'automne Mousse au café
MARDI 25	Potage de légumes (Bio) P. de terre (HVE) à la moutarde à l'ancienne Sauté de dinde crème curcuma Chou-fleur béchamel Fraidou (M) Panna cotta au caramel	Potage de légumes (Bio) Betterave (BIO) ciboulette Merlu blanc du cap sauce estragon Riz créole (Bio) Coulommiers Flan chocolat	Gratin de p. de terre à la mortadelle *** Poire
MERCREDI 26	Potage de lentille corail (HVE) Céleri rémoulade (Local) Sauté de bœuf sauce piquante Haricots beurre Camembert (Bio) (M) Purée pomme (HVE) fleur d'oranger	Potage de lentille corail (HVE) Taboulé (Bio) Andouillette sauce moutarde Frites (Local) Yaourt abricot (Bio) Mousse chocolat	Cassolette de poisson aux petits légumes *** Fromage blanc aux fruits des bois
JEUDI 27	Potage de légumes (Bio) Rillette et cornichons Jambonneau sauce échalote Purée de potiron (Bio) Fondu président (M) Fondant pomme raisins secs	Potage de légumes (Bio) Salade coleslaw (Végé) Curry de légumes et riz (Bio) *** Pont L'Evêque Crème dessert vanille	Tortis au poulet sauce champignons *** Kiwi
VENDREDI 28	Crème soubise Carotte râpée (BIO) vinaigrette au cerfeuil Beignets de poisson sauce tartare Haricots verts braisés Gouda (Bio) (M) Gruau de froment au miel	Crème soubise Cervelas et cornichons Colombo de volaille Semoule (Bio) Saint Môret (Bio) Ananas frais	Pizza royale Salade verte en chiffonnade Liégeois chocolat
SAMEDI 29	Potage de légumes (Bio) Chou rouge vinaigrette au cassis Poulet sauce marchand de vin Riz (BIO) et blettes Fromage frais au sel de Guérande Purée de pomme (HVE) (M)	Potage de légumes (Bio) Crêpe aux fromages Colin d'Alaska sauce façon beurre blanc Brunoise de légumes (Local) Yaourt citron (Bio) Flan vanille	Blettes au bœuf *** Yaourt aromatisé
DIMANCHE30	Potage tomate vermicelles Saucisson à l'ail et cornichons Cuisse de canette à l'orange Carottes et navets Crème anglaise (M) Moelleux à l'ananas	Potage tomate vermicelles Salade fantaisie Tête de veau sauce ravigote P.de terre vapeur (HVE) Petit moulé aux noix (M) Clafoutis (BIO) aux pêches	Feuilleté de poisson au beurre blanc Fondue de poireau Orange

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade tricolore: pâte tricolores, olive, poivron
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin
Méli mélo de crudité au jus de raisin: carotte, céleri

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'ap