

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Tomate (BIO) vinaigrette balsamique	Salade western	Concombre (BIO) vinaigrette	Carotte râpée (BIO) au citron
 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 	Marmite de poisson 
	Haricots verts persillade	****	Salade verte 	Riz créole 	Purée de p. de terre 
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature	Brie	Fromage frais aux fruits	Mimolette	Fraidou
 DESSERT	 Pomme	Flan vanille	Banane 	 Moelleux aux pêches	 Purée pomme mûre

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte aux croutons	P. de terre échalote	Betterave vinaigrette 	Courgette râpée (BIO) vinaigrette	Salade vitaminée 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis (BIO) à la carbonara S/P Tortis (BIO) à la Bonifacienne	Colin d'Alaska sauce citron 	Boulgour, pois chiches et ratatouille 	Riz 	  Sauté de bœuf marengo
	***	Carottes (BIO) persillées	***	à la cantonnaise	 P.de terre vapeur
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais sucré	Camembert 
 DESSERT	Liégeois chocolat	 Poire	Ananas	Banane 	 Moelleux chocolat Crème anglaise

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements