

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



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: chou et carotte / Salade pastourelle: pâtes, poivron, tomate / Velouté à la thaï: pomme de terre, poivron, carotte, coriandre

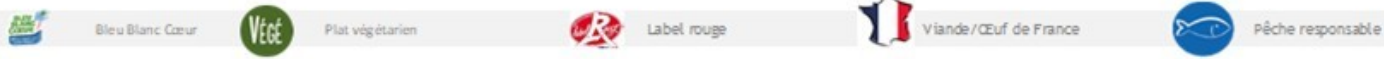
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Concombre sauce fromage blanc aneth		Salade vitaminée (carotte <b>BIO</b> )	Taboulé (semoule <b>BIO</b> )
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika	Blé ( <b>BIO</b> ) à la napolitaine		Cordon bleu	Colin d'Alaska pané sauce tartare
	Torsades	***		P.de terre ( <b>HVE</b> ) et ratatouille	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental		Buchette mi chèvre	Vache qui rit
DESSERT	Pomme ( <b>HVE</b> )	Purée pomme ( <b>HVE</b> ) raisin sec		Moelleux aux quetsches	Poire ( <b>HVE</b> )

Semaine n°41 : du 6 au 10 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine de légumes		Céleri rémoulade	P. de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf	Colin d'Alaska sauce dieppoise		Sauté de porc au caramel S/P Sauté de dinde au caramel	Bouchées de blé panées
	***	Riz créole		Semoule	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers		Saint Paulin	Yaourt aromatisé
DESSERT	Smoothie pomme ( <b>HVE</b> ) ananas	Pomme ( <b>HVE</b> )		Tarte flan	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.

Menu validé en commission menu



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES