

Les menus du 13 au 19 octobre 2025
Semaine du Goût : Région Ile de France



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges 🍅 à la ciboulette 🍴 🍴 Pot au feu garni 🍲 (rond de gîte-pomme de terre-carotte-poireau-navet-chou-céleri) sauce raifort 🍴 🍴  Crème dessert vanille	 🍴 🍴 Croq'veggie à la tomate Petits pois à la française (salade-oignons blancs) 🍴 🍴 Brie à la coupe 🍴 🍴 Banane 🍌	Potage St Germain (pois cassés) 🍴 🍴  Croustillant avoine-légumes sauce safranée Carottes fraîches persillées  🍴 🍴  Semoule au lait et à la cannelle	Quiche au fromage 🍴 🍴 Cuisse de poulet sauce franchard (champignons-estragon-ail-persil-cerfeuil) Haricots verts à l'ail 🍴 🍴  🍴 🍴 Poire 🍏	 Jambon (ne pas chauffer) <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Purée de pomme de terre 🍴 🍴 Coulommiers à la coupe 🍴 🍴  Compote de pomme 🍏 Petits-beurre

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Lentilles vertes au thym Légumes pot au feu (pdt-carotte-poireau-navet-chou-céleri)	Idem menu standard	Idem menu standard	Bouchées aux haricots azukis sauce franchard Haricots verts à l'ail	Omelette fraîche sauce tomate Purée de pomme de terre

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

C'est les vacances !

Les menus du 20 au 26 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d' <u>endives</u> 🍷			Potage de <u>céleri</u> 🏠	Salade coleslaw (<u>carotte-chou blanc</u>) 🍷
Escalope de dinde à la crème	🏠 Ratatouille aux haricots blancs (<u>courgette-aubergine</u> -poivron-tomate)	🐟 Merlu sauce blanquette	Steak haché de bœuf sauce tomate	Bouchées au pistou sauce au thym
🌐 Riz safrané	<u>Semoule</u>	Fricassée de légumes d'automne (<u>pdt-carottes-chou vert</u> -champignons-marrons)	<u>Spaetzles IGP</u>	Purée de <u>potiron</u> 🍷 (<u>pommes de terre</u>)
	<u>Munster à la coupe</u>	<u>Emmental à la coupe</u>		
Flan au chocolat	<u>Raisin</u> 🍷	Crumble <u>pomme-quetsches</u> 🏠	<u>Yaourt aux fruits alsacien</u> à servir	<u>Fromage blanc</u> aux 🏠 myrtilles

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Fricassée de haricots rouges, maïs, poivrons sauce tomate <u>Riz safrané</u>	Idem menu standard	<u>Œufs durs</u> sauce aux herbes Fricassée de légumes d'automne (<u>pdt-carottes-chou vert</u> -champignons-marrons)	Galette italienne sauce tomate <u>Spaetzles IGP</u>	Idem menu standard

🐟 Poissons issus de la pêche durable

🏠 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

🍷 Fruits et légumes de saison

🐷 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

🌐 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

C'est les vacances !

Les menus du 27 octobre au 02 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé (petits pois-maïs-tomate) aux dés de fromage Pavé fromage-épinards Duo de panais frais et carottes fraîches Poire	 Emincé de poulet sauce au paprika Polenta Brocolis Tome fleur de sureau à la coupe Brownie au chocolat crème anglaise	 Omelette (œufs) piperade Coquillettes Bûchette de chèvre à la coupe Banane (issue d'une région ultra-périphérique)	Duo de chou blanc et chou rouge Bœuf mode Pommes dauphines Yaourt nature à servir et sucre	Salade de carottes râpées à l'orange Filet de poisson pané citron Gratin de pommes de terre et patates douces Compote pomme -mangue

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Galette de haricots blancs à l'échalote et au persil sauce tomate Polenta - Brocolis	Idem menu standard	Quenelles nature sauce aurore Pommes dauphines	Pané de blé - citron Gratin de pommes de terre et patates douces

Poissons issus de la pêche durable

Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

Fruits et légumes de saison

Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les menus du 03 au 09 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage <u>courge butternut</u>   🍴 🍴		Salade de <u>pommes de terre</u> 🍴 🍴	<u>Salade verte Batavia</u> 🍴 🍴	
Sauté de <u>bœuf</u> sauce bourgeoise <u>Boulghour</u> 🍴 🍴	Potée de <u>lentilles vertes</u> aux <u>navets frais</u> et à la sauce tomate   <u>Riz pilaf</u> 🍴 🍴 <u>Vache qui rit</u> 🍴 🍴	Rôti de dinde au romarin <u>Haricots verts</u> persillés 🍴 🍴	<u>Penne</u> à la napolitaine <u>Emmental râpé</u> 🍴 🍴	 Colin sauce niçoise <u>Pommes vapeur</u>  <u>Chou vert</u> braisé 🍴 🍴
🍴 🍴 <u>Yaourt arôme passion</u>	 <u>Orange</u> 	Smoothie <u>yaourt</u> -fraise 	<u>Pomme</u> 	Moelleux au citron 

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Chili de légumes (légumes-haricots rouges-maïs) Boulghour	Idem menu standard	Pavé fromager Haricots verts persillés	Idem menu standard	Œufs durs sauce niçoise <u>Pommes vapeur</u> Chou vert braisé



Poissons issus de la pêche durable



Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.



Fruits et légumes de saison



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.