

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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betteraves rouges à la ciboulette</p> <p>Pot au feu garni (rond de gîte-pomme de terre-carotte-poireau-navet-chou-céleri) sauce raifort</p> <p>Tomme nature à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Radis-beurre</p> <p>Croq'veggie à la tomate</p> <p>Petits pois à la française (salade-oignons blancs)</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Banane</p>		<p>Quiche au fromage</p> <p>Cuisse de poulet sauce franchard (champignons-estragon-ail-persil-cerfeuil)</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Poire</p>	<p>Salade de céleri rémoulade</p> <p>Jambon (ne pas chauffer)</p> <p>S/porc : <i>Jambon de volaille</i></p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Petits-beurre</p>

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

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

 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>   ⌘ ⌘ Sauté de bœuf sauce bourgeoise Boulghour ⌘ ⌘ Brie à la coupe ⌘ ⌘ <u>Yaourt arôme passion</u>	Œufs durs vinaigrette ⌘ ⌘ Potée de <u>lentilles vertes</u> aux <u>navets frais</u> et à la sauce tomate   Riz pilaf ⌘ ⌘ Vache qui rit ⌘ ⌘ Orange 		<u>Salade verte Batavia</u> ⌘ ⌘ Penne à la carbonara (<u>épaule</u>) <i>S/porc : Penne à la volaille</i> ⌘ ⌘ Emmental râpé ⌘ ⌘ Pomme 	Duo de <u>carottes</u> et <u>céleri</u>   ⌘ ⌘  Colin sauce niçoise Pommes vapeur  Chou vert braisé ⌘ ⌘ Cantal AOP ⌘ ⌘ 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-mais) Boulghour	Idem menu standard		Penne à la napolitaine Emmental râpé	Œufs durs sauce niçoise Pommes vapeur 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.