

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 01 au 05 septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix			Salade de tomate Aux dés de cantal AOP 		Salade concombre mais aux dés de mimolette
Plat protidique	Nuggets de blé 	Colin d Alaska sauce citron 	Poulet basquaise vf	Roti de bœuf vf	Steak haché charolais
Sa garniture	Coquillettes bio blé semi complète Emmental râpé	Blé	Carottes/pomme de terre	Frites	Petits pois /carottes
Produits laitiers au choix		Nature sucré		Fromage carré	
Desserts au choix	Smoothie pomme pêche	Fruit frais	Donuts	Fruit frais	Compote pomme /banane

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Melon			Tomate aux dés d'emmental	
Plat protidique	Boulette de bœuf sauce tomate Vf	Boulgour, légumes à la mexicaine 	Filet de hoky sauce crème	Sauté de dinde au curry	Jambon blanc Jambon de dinde sp
Sa garniture	Pennas /brocolis		Riz bio/ratatouille	Haricots verts /pdts	Purée de courgettes
Produits laitiers au choix		Tome blanche	buche mélange (chevre/vache)		Yaourt aromatisé aux fruits
Desserts au choix	Fromage blanc au sucre roux	Fruit frais	Fruit frais	Cake nature du chef	Fruit frais

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Carottes râpées Dés d'emmental	Melon	Salade iceberg ou concombre et dés de cantal  AOP	
Plat protidique	Couscous vegetal aux 5 legumes et raisin sec 	Poisson pané  PMD	Emince de bœuf au paprika 	Omelette	Parmentier volaille kebab purée de carotte
Sa garniture	Semoule	Petits pois/pommes de terre	Frites	Macaronis bio semi complète 	Salade verte
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré				buche mélangé (chevre / vache)
Desserts au choix	Fruit frais	Flan DCG	Fromage blanc aromatisé	Compote de pom/fraise allégé en sucre	Fruit frais

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Cèleri rémoulade Aux dés de gouda				Radis rondelle a l'emmental		
Plat protidique	Orge perle sauce thon Lentille blonde  façon bolognaise	Saute de bœuf forestière  vf	Roti de  porc vf sauce romarin		Cordon bleu	colin Alaska PMD  sauce creme	
Sa garniture		Jardinière de légumes	Riz bio 		Coquillettes bio et brunoise de  courgette	Purée de pomme de terre	
Produits laitiers au choix		Petit suisse nature	Yaourt nature			Pointe de brie	
Desserts au choix	Dessert lacté chocolat	Fruits frais	Smoothie		Cake au citron	Fruit frais	

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Carottes râpées au citron dés emmental	Concombre		Tomate vinaigrette
Plat protidique	Sauté de porc à la moutarde Sp saute dinde	Sauce tomate lentilles corail Egrené végétal	Saucisse de volaille	Roti de bœuf	Colin pané
La garniture	Haricots beurre /boulgour	Farfalles	Lentilles mijotées / carottes	Frites	Haricots verts et pommes de terre
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais nature			Camembert	
Desserts au choix	Fruit frais	Compote pomme/poire Allégée en sucre	Fromage blanc au miel	Fruit frais	Géliflier chocolat ou vanille

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Oeuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Radis rondelles		Concombre mais dés d'emmental	
Plat protidique	Poison pané riz  soufflé	 Sauté de bœuf Vf provençal	Omelette	Rôti de porc au jus  sp rôti de dinde	Chili con carne
Sa garniture	Blé et ratatouille	Petits pois et pommes de terre	Macaronis bio semi complètes sauce tomate	Carottes/ boulgour	Riz bio
Produits laitiers au choix	Fromage fondu carré		Yaourt nature		Carré de l'est
Desserts au choix	Fruits frais	Fromage blanc coulis fruits jaune	Gâteau du chef	Beignet chocolat DCG	Fruit frais

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Haut de France Endives mimolette Vinaigrette balsamique	Ile de France Carottes râpées	Normandie Hoky sauce dieppoise	Nouvelle Aquitaine Salade iceberg emmental	Auvergne Rhône alpes Quenelles nature sauce tomate
Plat protidique	Aiguillette de volaille au maroilles	Sauté de bœuf vf forestière 	Hoky sauce dieppoise	Parmentier de canard haricots blanc et purée de cèleri	Quenelles nature sauce tomate
Sa garniture	Pomme de terre quartier avec peau	Semoule aux petits légumes	Carottes pdts		Riz bio
Produits laitiers au choix			Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage blanc a la myrtilles
Desserts au choix	Compote de pomme avec cubes de pomme et spéculos	Fromage blanc mascarpone poire amande	Quartiers de pomme au caramel	Gâteau basque	Fruit frais

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable