

Du 01au 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	Poulet basquaise vf	Roti de bæuf 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 pèche	Fruit frais	Donuts	Fruit frais	Compote pomme /banane

Suite à l'évolution des exigences règlementaires, 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

Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air









Plat végétarien





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 a la mexicaine	Filet de hoky sauce crème	Sauté de dinde au curry	Jambon blanc Jambon de dinde sp
Sa garniture	Pennes /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

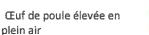
Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales.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



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes





Appellation d'Origine Protégée







Plat végétarien





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	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 règlementaires, 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









Plat végétarien





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 facon bolognaise	Saute de bœuf forestière	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 règlementaires, 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.

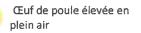




Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes





Appellation d'Origine Protégée







Plat végétarien





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 PMD
Sa 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	Gélifier chocolat ou vanille

Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la platéforme 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





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	Sauté de bœuf Vf provençal	Omelette	Rôti de porc au jus	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 règlementaires, 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





Du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Haut de France	lle de France	Normandie	Nouvelle Aquitaine Salade iceberg	Auvergne Rhône alpes
	Endives mimolette Vinaigrette balsamique	Carottes râpes		emmental	a.pos
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

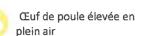
Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales.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



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes





Appellation d'Origine Protégée







Plat végétarien

