

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 02 au 06 NOVEMBRE 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Soupe de potiron au  cantal AOP		Carottes râpées à la ciboulette	Salade verte
Plat protidique	Dahl de lentilles beluga 	Poulet a l'oriental VF	Omelette	Bolognaise  vf	Brandade de merlu 
Sa garniture	Riz bio 	Jardinière de légumes	Haricots verts / pdts	Coquillettes bio Et emmental râpé 	Purée
Produits laitiers au choix	Fromage frais		Coulommiers		
Desserts au choix	Compote de pomme	Fruit frais	Gaufrette vanille	Fruit frais	Fromage blanc sucre roux

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 2026 / 4 composantes



Du 09 au 13 NOVEMBRE 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis			Choux blancs aux pommes verte et dés de mimolette	Soupe tomate vermicelle
Plat protidique	Chili végétal aux haricots rouges	Steak vf haché charolais		Emincé de porc VF sauce moutarde à l'ancienne Émincé de dinde VF	Dés de saumon PMD sauce aux herbes
Sa garniture	Riz bio	Choux fleurs / pdts		Frites	Tortis a l'emmental
Produits laitiers au choix		Yaourt nature bio			
Desserts au choix	Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit frais		Cake au chocolat 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



Œuf de poule élevée en plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 16 au 20 NOVEMBRE 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Potage crécy (Carotte)		Cèleri rémoulade aux dés de mimolette	
Plat protidique	 Courgette façon caponata (poivrons oignons tomate olives noires)	Sauté de dinde vf au paprika	 Boulettes de bœuf vf	Merguez (Couscous)	PMD Poisson pané 
Sa garniture	Farfalles	Haricots verts / pdts	Choux fleurs /pdts	Semoule aux légumes	Riz bio et lentilles à l'Indienne
Produits laitiers au choix	Brie		Yaourt nature sucré		Buche mélange
Desserts au choix	Fruit frais	Fromage blanc coulis fruits rouges	Fruit frais	Gâteau du chef 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



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes



Du 23 au 27 NOVEMBRE 2026

	Lundi		Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave a l'ail	Salade de mache		Potage de légumes frais	Salade coleslaw aux dés de gouda
Plat protidique	Sauce fromage Emmental tartiflette 	Saucisses chipolatas Volaille sp	Nuggets	Colombo de dinde  vf	Filet de hoky PMD Sauce citron coco 
La garniture	Coquille bio Semie complète 	Lentilles / carotte	Purée	Riz bio / brocolis	Boulgour
Produits laitiers au choix			Mimolette		
Desserts au choix	Fruit frais	Dessert lacté saveur vanille	Fruits 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 2026 / 4 composantes

Du 30 NOVEMBRE au 04 DECEMBRE 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pomelos	Potage de légumes	Friand au fromage		Salade composée aux dés d'emmental
Plat protidique	 Dahl de lentilles corail	 Steak haché de bœuf vf	Emincé de dinde à la moutarde	Nuggets de volaille Ketchup	 Dés de saumon sauvage PMD Sauce citron
Sa garniture	 Riz créole bio	Haricots verts / pdts	Carottes /pdts	Coquillette bio semi complète 	Semoule / ratatouille
Produits laitiers au choix				Brie	
Desserts au choix	Petits suisses aux fruits	Fruit frais	Fruits frais	Fruits frais	Compote de fraise

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 2026 / 4 composantes

Du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées	Potage frais potiron		Salade verte à la mimolette	
Plat protidique	Couscous vegetal raisin sec pois chiche	Cordon bleu	Steak haché	Poulet rôti vf	 Brandade au colin
Sa garniture	 Semoule	Choux fleur /pdts	Courgettes /pdts	Frites	Purée/ salade verte
Produits laitiers au choix			Fromage		saint nectaire
Desserts au choix	Yaourt aromatisé	Flan pâtissier DCG	Fruits frais	Smoothie pomme banane	Fruits 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 2026 / 4 composantes

Du 14 au 17 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Choux chinois	Salade verte aux dés de mimolette	Carotte râpées		
Plat protidique	Sauce aux trois fromage (raclette/emmental/Mozzarella) 	Boulettes de bœuf vf 	Filet de merlu sauce citron	REPAS DE NOEL	Poisson meuniere
Sa garniture	Coquillettes bio semi complètes 	Purée au potiron	Riz pilaf bio 		Haricots vert /pdts
Produits laitiers au choix					Emmental
Desserts au choix	Fruit frais	Fruits frais	Gélifié chocolat		Fruits 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