

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 12 au 16 Octobre 2026

Fête du goût
LES CUCURBITACÉES
AU MARCHÉ



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tartinade de butternut	Tomate (BIO) vinaigrette		Carotte râpée BIO aux graines de courge	Velouté de courgette BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti sauce paprika	Parmentier potiron lentille VEGÉ		Chou-fleur à la parisienne S/P Chou-fleur à la parisienne volaille	Merlu blanc du Cap sauce catalane
	Coquillettes BIO	***		***	Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers		Fondu président	Mimolette
DESSERT	Local Pomme	Crème dessert vanille		Moelleux choco malt potimarron	Local Poire

Salade de riz des incas :
riz, carotte, maïs / Salade
tricolore : pâtes, poivron,
olive / Semoule fantaisie :
semoule, tomate, maïs

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2026

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes BIO	Concombre (BIO) vinaigrette		Céleri rémoulade	Semoule fantaisie BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf à l'orientale	Curry de légumes, haricots rouges et RIZ BIO VEGÉ		Sauté de porc à l'ancienne Sauté de dinde à l'ancienne	Beignets de poisson sauce tartare
	Purée de p. de terre BIO	***		Petits pois cuisinés BIO	Carottes (BIO) persillés
PRODUIT LAITIER	Local Yaourt aux fruits	Pont l'Evêque		Emmental BIO	Fraidou
DESSERT	Kiwi BIO	Mousse au chocolat		Semoule au lait (BIO) et caramel	Banane BIO

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements