

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 </p> <p>à la ciboulette</p> <p>☞ ☞</p> <p>Pot au feu garni </p> <p>(rond de gîte-pomme de terre-carotte-poireau-navet-chou-céleri)</p> <p>sauce raifort</p> <p>☞ ☞</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</p> <p>(salade-oignons blancs)</p> <p>☞ ☞</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Banane </p> | <p>Potage St Germain (pois cassés) </p> <p>☞ ☞</p> <p> Colin sauce safranée</p> <p>Carottes fraîches persillées </p> <p>☞ ☞</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>  <p>Semoule au lait et à la cannelle </p> | <p>Quiche au fromage</p> <p>☞ ☞</p> <p>Cuisse de poulet sauce franchard</p> <p>(champignons-estragon-ail-persil-cerfeuil)</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>☞ ☞</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>☞ ☞ </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>☞ ☞</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>☞ ☞ </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</p> <p>(pdt-carotte-poireau-navet-chou-céleri)</p> | <p>Idem menu standard</p> | <p> Croustillant avoine-légumes</p> <p>sauce safranée</p> <p>Carottes fraîches persillées</p> | <p>Bouchées aux haricots azukis</p> <p>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> | Œufs durs vinaigrette | Salade de <u>pommes de terre</u> | <u>Salade verte Batavia</u> | Duo de <u>carottes</u> et <u>céleri</u> |
| ☞ ☞ | ☞ ☞ | ☞ ☞ | ☞ ☞ | ☞ ☞ |
| Sauté de <u>bœuf</u> sauce bourgeoise | Potée de <u>lentilles vertes</u> aux <u>navets frais</u> et à la sauce tomate | Rôti de dinde au romarin <u>Haricots verts</u> persillés | <u>Penne</u> à la carbonara (<u>épaule</u>) S/porc : <u>Penne</u> à la volaille | Colin sauce niçoise <u>Pommes vapeur</u> <u>Chou vert</u> braisé |
| <u>Boulghour</u> | <u>Riz</u> pilaf | ☞ ☞ | ☞ ☞ | ☞ ☞ |
| Brie à la coupe | <u>Vache qui rit</u> | Bleu à la coupe | <u>Emmental râpé</u> | <u>Cantal AOP</u> |
| ☞ ☞ | ☞ ☞ | ☞ ☞ | ☞ ☞ | ☞ ☞ |
| <u>Yaourt arôme passion</u> | <u>Orange</u> | Smoothie <u>yaourt</u> -fraise | <u>Pomme</u> | 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) <u>Boulghour</u> | Idem menu standard | Pavé fromager <u>Haricots verts</u> persillés | <u>Penne</u> à la napolitaine <u>Emmental râpé</u> | <u>Œufs durs</u> sauce niçoise <u>Pommes vapeur</u> <u>Chou vert</u> 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.

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



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|---|---|
| Entrée au choix | Entrée au choix | Entrée au choix | Entrée au choix | Entrée au choix |
|  |  |  |  |  |
| Pot au feu garni  (rond de gîte- <u>pomme de terre-carotte</u> -poireau- <u>navet-chou-céleri</u>) sauce raifort | Croq'veggie à la tomate Frites Petits pois à la française (salade-oignons blancs) |  Colin sauce safranée Carottes fraîches persillées  | <u>Cuisse de poulet</u> sauce franchard (champignons-estragon-ail-persil-cerfeuil) Haricots verts à l'ail |  Jambon (ne pas chauffer) <i>S/porc : Jambon de volaille</i> |
|  |  |  |  |  |
| Fromage au choix | Fromage au choix | Fromage au choix | Fromage au choix | Fromage au choix |
|  |  |  |   |   |
| Dessert au choix | Dessert au choix | Dessert au choix | Dessert au choix | Dessert au choix |

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

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

 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 |
|--|--|---|---|--|
| Entrée au choix | Entrée au choix | Entrée au choix | Entrée au choix | Entrée au choix |
| 🍴 🍷 | 🍴 🍷 | 🍴 🍷 | 🍴 🍷 | 🍴 🍷 |
| Sauté de bœuf sauce bourgeoise Boulghour | Potée de lentilles vertes aux navets frais et à la sauce tomate Riz pilaf | Rôti de dinde au romarin Frites Haricots verts persillés | Penne à la carbonara (épaule) <i>S/porc : Penne à la volaille</i> Emmental râpé Salade verte | Colin sauce niçoise Pommes vapeur Chou vert braisé |
| 🍴 🍷 | 🍴 🍷 | 🍴 🍷 | 🍴 🍷 | 🍴 🍷 |
| Fromage au choix | Fromage au choix | Fromage au choix | Fromage au choix | Fromage au choix |
| 🍴 🍷 | 🍴 🍷 | 🍴 🍷 | 🍴 🍷 | 🍴 🍷 |
| Dessert au choix | Dessert au choix | Dessert au choix | Dessert au choix | 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 | Pavé fromager Frites Haricots verts persillés | Penne à la napolitaine Emmental râpé Salade verte | Oeufs 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.