

Rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule (BIO) au duo de courgettes, citronette à la menthe	Betterave vinaigrette 	Tomate (BIO) mozzarella	Salade verte aux croutons	Concombre (BIO) ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'italienne 	Nuggets de volaille ketchup	Tortilla de p. de terre sauce provençale 	 Tortis bolognaise 	Colin d'Alaska sauce aux poivrons 
	Carottes (BIO) Persillées	Frites	Haricots verts persillade	***	P.de terre vapeur et carottes
PRODUIT LAITIER	Edam	 Yaourt pêche	***	Camembert	Fraidou
DESSERT	 Pomme du verger	Flan vanille	Fromage blanc au coulis de cassis	Nectarine	  Purée pomme fraise



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise : riz, tomate, olive, basilic

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes (BIO) pesto de poivrons	Melon 	Salade de riz (BIO) niçoise	 Carottes râpées (HVE) vinaigrette	Pâté de foie et cornichons Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Penne (BIO) à la Napolitaine 	Jambon braisé au jus Rôti de dinde au jus	Tajine de poulet au citron 	Merlu blanc du Cap sauce ciboulette 
	Petits pois carottes	***	Poêlée de légumes	Semoule 	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature	Coulommiers	Petit moulé nature	Gouda	Pavé demi-sel
DESSERT	Pastèque 	Flan chocolat	Prunes	 Moelleux aux abricot	Banane 

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.



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre (BIO) sauce fromage blanc aneth	Chou-fleur à la grecque	Tomate (BIO) vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Sauté de bœuf au paprika 	Riz (BIO) aux pois chiches et légumes d'été 	Quiche Lorraine	 Rôti de porc sauce barbecue 	Colin d'Alaska pané citron 
	Penne rigate 	***	Salade verte	Haricots beurre ail et persils	Chou-fleur à la béchamel
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt aux fruits	Emmental	Vache qui rit	Brie	Fraidou
 DESSERT	 Poire	  Purée pomme fraise	Crème dessert caramel	Moelleux aux quetsches	Pêche



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Les saveurs secrètes des marchés du monde ENTRÉE	Salade verte et maïs vinaigrette	Betterave (BIO) vinaigrette framboise	Courgette rémoulade	 Melon jaune	P. de terre (BIO) sauce tartare
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf 	Colin d'Alaska sauce dieppoise 	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) 	Paëlla au poulet 	Bouchées de blé panées 
	***	Semoule 	***	***	Petits pois cuisinés
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers	Saint Nectaire 	Petit moulé ail et fines herbes	 Yaourt cerise
 DESSERT	Madeleine	Banane 	 Purée pomme nectarine	 Crème catalane	Raisin

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.



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Tomate (BIO) vinaigrette balsamique	Salade western	Concombre (BIO) vinaigrette	Carottes râpées (BIO) au citron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la forestière	Tajine de légumes aux raisins, figues et SEMOULE BIO	Tarte aux légumes	Boulettes au bœuf sauce yakitori	Marmite de poisson
	Haricots verts persillade	****	Salade verte	Riz créole	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Yaoourt nature	Brie	Fromage frais aux fruits	Mimolette	Fraidou
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Banane	Moelleux aux pêches	Purée pomme mûre

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricots rouges, poivron, maïs /
Salade vitaminée : carotte, chou chinois

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons	P. de terre échalote	Betterave vinaigrette	Courgette râpée (BIO) vinaigrette	Salade vitaminée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis (BIO) à la carbonara	Colin d'Alaska sauce citron	Boulgour, pois chiches et ratatouille	Riz	Sauté de bœuf marengo
	***	Carottes (BIO) persillées	***	à la cantonnaise	P.de terre vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaoourt aromatisé	Edam	Fromage frais sucré	Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	Ananas	Banane	Moelleux chocolat Crème anglaise

Vacances

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.



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



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tartinade de butternut	Tomate (BIO) vinaigrette	Salade de riz des incas BIO	Carottes râpées BIO aux graines de courge	Velouté de courgette BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti sauce paprika	Parmentier potiron lentille VÉGÉ	Bœuf façon bourguignon	Chou-fleur à la parisienne	Merlu blanc du Cap sauce catalane
	Coquillettes BIO	***	Haricots beurre persillés	***	Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt nature	Fondu président	Mimolette
DESSERT	LOCAL Pomme	Crème dessert vanille	Smoothie butternut banane lait de coco	Moelleux choco malt potimarron	LOCAL Poire

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

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes BIO	Concombre (BIO) vinaigrette	Salade tricolore (pâtes BIO)	Céleri rémoulade	Semoule fantaisie BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf à l'orientale	Curry de légumes, haricots rouges et RIZ BIO VÉGÉ	Clafoutis normand	Sauté de porc à l'ancienne	Beignets de poisson sauce tartare
	Purée de p. de terre BIO	***	Salade verte	Petits pois cuisinés BIO	Carottes (BIO) persillées
PRODUIT LAITIER	LOCAL Yaourt aux fruits	Pont l'Evêque	Fromage frais sucré	Emmental BIO	Fraidou
DESSERT	Kiwi BIO	Mousse au chocolat	Purée pomme raisin sec	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.



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

SAUVIGNY-LES-BOIS

Semaine n°44: du 26 au 30 Octobre 2026



C'est Halloween!

	Vacances				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Potage de légumes	Salade verte aux croutons	Salade de lentilles vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Colin d'Alaska sauce agrumes	Coquillettes (BIO) à la parisienne	Croq végétarien fromage épinard	Sauté de dinde à l'orange
	Haricots verts persillade	Bulgour aux petits légumes	****	Poêlée de légumes	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Vache qui rit	Gouda	Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	Madeleine	Pomme	Milk shake pomme poire	Banane	Purée pomme potimarron

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée : chou rouge, carotte, oignon / Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs