

Semaine n°40 : du 3 au 7 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé ( semoule BIO)	Salade verte nature 	Carotte râpée vinaigre 	Salade vendéenne	Saucisson à l'ail * 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille 	Curry de légumes et RIZ BIO 	Chou-fleur à la parisienne *	Tex Mex de bœuf au cumin 	Colin sauce bercy 
	Petits pois	***	***	Coquillettes 	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Cantal 	Yaourt nature sucré	Cotentin	Brie
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Crêpe au sucre	Purée pomme vanille	Banane 

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.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°41 : du 10 au 14 Octobre 2022

Semaine du goût : Balade automnale et légumes oubliés

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Duo carotte BIO et radis blanc	Salade de riz, poivron, maïs	Chou rouge vinaigrette 	Pâté forestier *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier (plat complet)	Penne BIO au crémeux de patate douce et lentilles corail 	Tarte chèvre basilic 	Rôti de porc sauce pomme figue * 	Merlu sauce crème 
	***	***	Blettes à la provençale	Haricots beurre	Mitonnée d'automne (carotte, panais)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé 	Fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre 	Camembert	Mimolette
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la crème de marrons	Compote pomme coing	Fondant chocolat potiron	Kiwi 



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade colorée: carotte, chou rouge

\* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°42 : du 17 au 21 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature 	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Salade pastourelle	Salade colorée 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon 	Colin sauce armoricaine	Emincé de dinde au paprika 	Nuggets de blé 	Saucisse de Toulouse *
	Carottes BIO persillées	Riz créole 	Purée de pommes de terre 	Chou-fleur au curcuma	Lentilles 
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fondu président	Carré fromager	Fromage blanc sucré	Edam 
DESSERT	Madeleine	Pomme	Flan vanille	Banane 	Purée pomme

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.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements