CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 2 au 6 novembre 2026

LUNDI	MARDI MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU SAVEURS D'ORIENT
Betteraves vinaigrette	Soupe de légumes	Salade de chou chinois	Carottes râpées	Houmous et toast
Colin d'Alaska sauce citron *(pêche durable MSC)* Brocolis	Pennes à la Bolognaise *(recette végétarienne)*	Quiche Lorraine Quiche au fromage *(SV - SP)* Salade verte	Veau sauce barbecue *(viande fraîche et française)* Omelette *(SV)* Frites	Poulet Rfissa Poisson sauce beurre blanc *(SV)*
Saint-Nectaire	Camembert	Yaourt nature	Coulommiers	Fromage frais et sucre *(produit issu de l'agriculture biologique)*
Crème dessert chocolat	Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)*	Eclair vanille	Yaourt aux fruits	Cake à l'orange *(pâtisserie réalisée par le chef)*

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 9 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VEGETARIEN	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Pâté de foie cornichons Terrine de légumes *(SV - SP)*	Betteraves	Champignons sauce fromage blanc	Velouté de courgettes crème Philadelphia *(recette réalisée par le chef)* *(produit issu de l'agriculture biologique)*
Rôti de porc au paprika Galette végétale *(SV - SP)* Poêlée de légumes	Hoki sauce beurre blanc Haricots verts et beurre	Tajine d'agneau aux pruneaux *(viande française)* Tajine végétal *(SV)* Semoule aux légumes *(produit issu de l'agriculture biologique)*	Paëlla *(recette vénétarienne)*	Paupiette de dinde au jus Paupiette de poisson *(SV)* Boulgour petits pois
Saint-Paulin	Emmental	Fromage blanc et sucre	Petit-suisse et sucre	Cantal
Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)*	Liégeois chocolat	Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)*	Crème praliné	Tarte aux pommes *(pâtisserie réalisée par le chef)*

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VEGETARIEN
Saucisson à l'ail *(produit issu de l'agriculture biologique)* Rillettes de thon *(SV - SP)*	Velouté de poireaux	Carottes râpées *(recette réalisée par le chef)*	Crêpe au fromage	Macédoine *(produit issu de l'agriculture biologique)*
Poulet sauce Tikka Massala Blanquette végétarienne aux haricots *(SV)* Semoule	Chipolata Saucisse végétarienne *(SV - SP)* Lentilles carottes	Lieu sauce estragon Poêlée de courges	Bœuf à la provençale *(viande fraîche et française)* Poisson sauce citronnée *(SV)* Rösti	Chili sin carne *(recette végétarienne)* Riz *(produit issu de l'agriculture biologique)*
Yaourt aromatisé	Brie	Yaourt nature et sucre	Edam	Petit-suisse aux fruits
Fruit de saison	Liégeois vanille *(produit frais et de saison)*	Beignet au chocolat *(produit frais et de saison)*	Fruit de saison	Flan pâtissier *(pâtisserie réalisée par le chef)*

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI MENU THANKSGIVING	VENDREDI
Friand saucisse *(produit issu de l'agriculture biologique)* Friand au fromage *(SV - SP)*	Haricots verts en salade	Salade de lentilles *(recette réalisée par le chef)*	Coleslaw	Velouté de butternut
Rôti de veau Omelette au fromage *(SV)* Légumes printaniers	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate *(recette végétarienne)*	Pâtes au saumon	Sauté de dinde aux marrons *(viande française)* Paupiette de poisson *(SV)* Purée de patates douces	Beignets de calamars et citron Courgettes *(agriculture biologique)*
Petit-suisse sucré	Gouda	Fromage frais *(produit issu de l'agriculture biologique)*	Camembert	Brie
Fruit de saison	Crème caramel	Compote de fruits *(produit frais)*	Gâteau aux pommes et cannelle *(pâtisserie réalisée par le chef)*	Fruit de saison

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VEGETARIEN	VENDREDI
Bouillon légumes vermicelles *(recette réalisée par le chef)* Poisson sauce beurre blanc Chou vert pommes de terre Brie Crème à la vanille	Salade de mâche et croûtons Sauté de bœuf Egréné végétal *(SV)* Boulgour Tomme grise Fruit de saison *(produit frais)*	Carottes râpées Pizza Reine Pizza au fromage *(SV - SP)* Salade verte Yaourt nature et sucre Fruit	Salade pommes de terre échalotes Bouchée végétale *(recette végétarienne)* Haricots verts Mimolette Mousse au chocolat *(produit frais)*	Poireaux vinaigrette Boulettes de bœuf au curry Boulettes végétariennes *(SV)* Riz Yaourt aromatisé Gâteau Bourdaloue *(pâtisserie réalisée* *par le chef)*

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 7 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VEGETARIEN
Tarte aux légumes	Potage aux carottes	Coleslaw *(recette réalisée par le chef)*	Saucisson sec cornichons Terrine de légumes *(SV - SP)*	Potage de légumes et croûtons
Paupiette de dinde Paupiette de poisson *(SV)* Petits pois carottes *(produit issu de l'agriculture biologique)*	Colin sauce Dieppoise *(pêche durable MSC)* Courgettes	Cuisse de poulet *(viande française)* Haricots beurre	Bœuf façon Orloff Quenelles sauce Aurore *(SV)* Pommes de terre sautées	Tarte tomate chèvre Salade verte *(produit issu de l'agriculture biologique)*
Carré de l'Est	Petit-suisse sucré	Mimolette	Saint-Paulin	Brie
Fruit de saison *(produit frais)*	Ananas au sirop	Yaourt aux fruits *(produit frais)*	Fruit de saison *(produit frais)*	Fondant au chocolat

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI MENU VEGETARIEN	**MARDI**	**MERCREDI**	**JEUDI** MENU DE NOEL	**VENDREDI**
Friand au fromage	Potage de légumes *(recette réalisée par le chef)*	Artichauts vinaigrette	Mousse de canard Rillettes de thon et toast *(SV)*	Salade d'endives au bleu
Omelette nature Poêlée de légumes	Rôti de porc aux oignons *(viande française)* Poisson pané *(SV - SP)* Riz	Parmentier de poisson Butternut	Suprême de volaille Pommes de terre	Spaghettis à la Bolognaise Spaghettis à l'égrené végétal *(SV)* Salade verte
Edam *(produit issu de l'agriculture biologique)*	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Bûche mousse au chocolat	Camembert *(produit issu de l'agriculture biologique)*
Liégeois vanille *(produit frais)*	Fruit de saison	Fruit de saison *(produit frais)*	Clémentine	Clafoutis aux abricots *(pâtisserie réalisée par le chef)*

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 21 au 25 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté jambon fromage Feuilleté fromage *(SV - SP)* Colin sauce aneth *(pêche durable MSC)* Pâtes *(agriculture biologique)* Saint-Paulin Fruit de saison *(produit frais)*	Velouté de légumes *(recette réalisée par le chef)* Pizza Reine Pizza aux champignons et fromage *(SV - SP)* Salade verte *(produit issu de l'agriculture biologique)* Saint-Nectaire Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Sauté de porc au jus *(viande fraîche et française)* Poisson à la crème *(SV - SP)* Haricots verts persillées Camembert Banane crème anglaise	Pomelos et sucre Parmentier de bœuf *(viande française)* Parmentier végétal *(SV)* Salade verte Yaourt aromatisé Cake au citron *(pâtisserie réalisée par le chef)*	**FERIE**

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine du 28 décembre au 1er janvier 2027

LUNDI	MARDI MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Poisson Meunière *(pêche durable MSC)* Pommes de terre sautées Gouda Fruit de saison *(produit frais)*	Toast fromager Tortellinis ricota épinards sauce tomate *(recette végétarienne)* Petit-suisse Salade de fruits *(produit frais)*	Œuf dur Bœuf à la provençale *(viande fraîche et française)* Omelette au fromage *(SV)* Brocolis Yaourt nature et sucre Fruit de saison *(produit frais)*	Salade d'haricots verts Bouchée à la Reine Poisson sauce romarin *(SV)* Poêlée de légumes Chèvre Gâteau Bourdaloue *(pâtisserie réalisée par le chef)*	**FERIE**