



Menu A - SEMAINE 36 du 01 au 07 septembre 2025



		LUNDI 01		MARDI 02		MERCREDI 03		JEUDI 04		VENDREDI 05		SAMEDI 06		DIMANCHE 07
ENTREE	H2	SALADE DE BLÉ	H3	*JAMBON DE PAYS*	H1	DUO DE CRUDITÉS	H2	TABOULÉ	H2	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H3	*CHARCUTERIE*	H1	POIREAUX VINAIGRETTE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	CUISSE DE POULET ROTI	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2	*ROTI DE PORC*	V1	POULET CUISINÉ	V3	*ENDIVES AU JAMBON*	V1	GRATIN OCÉANE	V2	*CRÊPINETTE DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	L3	CAROTTES	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L1	PURÉE	L3	GRATIN DE CHOU FLEUR	L3	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET	L2	TOMATO RELISH
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	EMMENTAL	F	GOUDA	D1	MUFFIN PÉPITES CHOCOLAT	F	FROMAGE	F	TOMME BLANCHE	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	CRÈME VANILLE	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	PÂTISSERIE	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

GRATIN OCÉANE : pdt, filet de poisson, saumon fumé, crevettes, poireaux, oignons, champignons, jus de citron, crème

TOMATO RELISH : quartiers de tomates, thym, miel, curry, vinaigre

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B - SEMAINE 36 du 01 au 07 septembre 2025



		LUNDI 01		MARDI 02		MERCREDI 03		JEUDI 04		VENDREDI 05		SAMEDI 06		DIMANCHE 07
ENTREE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H2	SALADE DE RIZ	H2	FRIAND FROMAGE	H1	SALADE DE TOMATES	H1	SALADE DE HARICOTS VERTS	H1	½ PAMPLEMOUSSE	H2	SALADE DE CŒUR DE PALMIER
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1 	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU JUS	V3 	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE 	V2 	BŒUF CAROTTES	V1 	POISSON AU FOUR	V2	*ANDOUILLETTE*	V1	MERGUEZ
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	HARICOTS VERTS 	L2	FARANDOLE DE LÉGUMES	L2	PLAT COMPLET	L1	BLÉ	L2	LÉGUMES GLACÉS	L1	ROSTIES
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	EMMENTAL 	F	GOUDA	D1	MUFFIN PÉPITES CHOCOLAT	F	FROMAGE	F	TOMME BLANCHE 	F	ST PAULIN 
DESSERT	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	CRÈME VANILLE	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1 	YAOURT SUCRÉ	D1	PÂTISSERIE	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

BŒUF CAROTTES : sauté de bœuf, carottes, oignon, pdt, herbes de Provence

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu A – SEMAINE 37 du 08 au 14 septembre 2025



		LUNDI 08		MARDI 09		MERCREDI 10		JEUDI 11		VENDREDI 12		SAMEDI 13		DIMANCHE 14
ENTREE	H1	CHOU ROUGE ET POMME	H3	*ROSETTE*	H1	SALADE FRAICHEUR	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	SALADE ANDA-LOUSE	H2	SALADE ARDÉCHOISE	H1	ANTI PASTI
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	GOULASH DE BŒUF 	V1	CUISSE DE POULET AUX HERBES 	V1	ROTI DE VEAU EN SAUCE	V3	POISSON EN SAUCE 	V3	TORTILLA POMMES DE TERRE OIGNON 	V1	CHOU-CROUTE DE LA MER	V1	*TRIPES A LA MODE DE CAEN*
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES BOULANGÈRE	L3	COURGETTES PROVENCALES 	L3	BROCOLIS A LA CRÈME	L1	POMMES VAPEUR 	L2	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	EDAM	D2	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	D1	FLAN PATISSIER	F	ST NECTAIRE AOC	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	FRUIT	D1	ILE FLOTTANTE 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D2	YAOURT SUCRÉ 	D1	BLANC MANGER COCO	D1	COMPOTE / BISCUIT

SALADE ANDALOUSE : riz, thon, poivron, olive verte, tomate, thym, vinaigrette

CHOUROUTE DE LA MER : choucroute, saumon, moules, crevettes, pdt, oignon, vin blanc

BLANC MANGER COCO : féculé, coco, lait rhum, raisins, sucre, vanille

TRIPES A LA MODE DE CAEN : tripes, pdt, carottes, oignon, ail, vin blanc

ANTI PASTI : courgette, brunoise du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, vinaigrette



œufs de poules élevées en plein air

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B – SEMAINE 37 du 08 au 14 septembre 2025



		LUNDI 08		MARDI 09		MERCREDI 10		JEUDI 11		VENDREDI 12		SAMEDI 13		DIMANCHE 14
ENTREE	H2	PIZZA AU FROMAGE	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H2	SALADE MARCO POLO	H1	CONCOMBRE EN SALADE	H3	*CHARCUTERIE*	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V2	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE EN SAUCE	V1	ROTI DE DINDE	V1	PAËLLA	V2	*CERVELAS ALSACIENNE AU BLEU*	V3	PAUPIETTE DU PECHEUR
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOUX DE BRUXELLES	L1	PETITS POIS	L1	SEMOULE	L3	PURÉE DE LÉGUMES	L1	PLAT COMPLET	L2	PATES AU BEURRE	L2	POLENTA AUX CAROTTES
FROMAGE	F	EDAM	D2	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	D1	FLAN PATISSIER	F	ST NECTAIRE AOC	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	FRUIT	D1	ILE FLOTTANTE	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D2	YAOURT SUCRÉ	D1	BLANC MANGER COCO	D1	COMPOTE / BISCUIT

SALADE MARCO POLO : pates, surimi râpé, mayonnaise, curcuma

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

SALADE FRAICHEUR : concombre, maïs, tomate, carottes, râpées, vinaigrette

œufs de poules élevées en plein air

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu A – SEMAINE 38 du 15 au 21 septembre 2025

		LUNDI 15		MARDI 16		MERCREDI 17		JEUDI 18		VENDREDI 19		SAMEDI 20		DIMANCHE 21
ENTREE	H3	POIS CHICHE TALENTEISE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	*SALADE DE CERVELAS*	H1	SALADE VERTE AU FROMAGE	H3	SALADE DE LENTILLES	H3	*CHARCUTE RIE*	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V2 	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V1	ROTI DE DINDE	V1 	POT AU FEU	V2	POULET ROTI	V1	TARTE CHÈVRE TOMATE	V1 	*RISOTTO GALICIENNE*
ACCOMPAGNEMENT	L3	POELÉE DE LÉGUMES	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L3	HARICOTS BEURRE 	L1	PLAT COMPLET	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL 	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	GOUDA	F	MIMOLETTE	F	EMMENTAL 	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	F	ST PAULIN 	F	BLEU DOUCEUR 
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	FRUIT	D1	LAITAGE BIO 	D1	COMPOTE DE FRUIT	D1	BROWNIE	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATEL LA 

SALADE DE CERVELAS : pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

POT AU FEU : paleron de bœuf, pdt, carottes, navet, chou vert, poireaux, bouillon de bœuf

RISOTTO GALICIENNE : riz, chorizo, calamars, curcuma, menthe, tomate, oignon, poivron, vin blanc

SOMBRERO ANDALOUSE : mais, haricots verts, pdt, macédoine, mayonnaise tomatée

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SEMAINE 38 du 15 au 21 septembre 2025



A CULINAIRE
ES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

		LUNDI 15		MARDI 16		MERCREDI 17		JEUDI 18		VENDREDI 19		SAMEDI 20		DIMANCHE 21
ENTREE	H1	CÈLERI RÉMOULADE	H2	PIZZA FROMAGE	H1	SALADE DE MAÏS	H2	TABOULÉ	H1	MELON	H2	SARDINES POMMES DE TERRE	H2	SOMBRERO ANDALOUSE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	HACHÉ DE BŒUF AU JUS	V2	*POÉLÉE VILLAGEOISE*	V3	POISSON CUISINÉ	V3	#ESCALOPE VIENNOISE#	V2	*SAUCISSON LYONNAIS*	V2	POULET MARAÎCHÈRE
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L3	CHOU FLEUR	L2	PLAT COMPLET	L3	RATATOUILLE	L2	BLÉ AU BEURRE	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES ANCIENS	L2	CŒUR DE SALADE BRAISÉ
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	GOUDA	F	MIMOLETTE	F	EMMENTAL 	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	F	ST PAULIN 	F	BLEU DOUCEUR 
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	FRUIT	D1	LAITAGE BIO 	D1	COMPOTE DE FRUIT	D1	BROWNIE	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATEL LA 

POÉLÉE VILLAGEOISE : pdt, saucisson à l'ail, saucisse de francfort, champignons, petits légumes, oignon, ail, persil

SOMBRERO ANDALOUSE : maïs, haricots rouges, pdt, macédoine, mayonnaise tomate

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 39 du 22 au 28 septembre 2025



		LUNDI 22		MARDI 23		MERCREDI 24		JEUDI 25		VENDREDI 26		SAMEDI 27		DIMANCHE 28
ENTREE	H2	ŒUFS DURS MAYONNAISE 	H1	BETTERAVE EN SALADE 	H2	SALADE STRASBOUR- GEOISE	H1	SALADE DE CHOU COLORÉE	H2	*PATÉ DE CAMPAGNE* 	H1	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	H1	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	#CORDON BLEU#	V1	POULET ROTI	V3	ŒUFS BROUILLÉS A LA TOMATE 	V2	GRATIN OCÉANE 	V2	*ROTI DE PORC*	V3	RETOUR DE PÊCHE 	V1	TAJINE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES PERSILLÉES 	L1	POMMES GRENAILLE	L2	BROCOLIS EMMENTAL 	L2	PLAT COMPLET 	L2	CHOU FLEUR POMMES DE TERRE 	L1	RIZ	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	TOMME BLANCHE 	F	CAMEMBERT 	F	MOULÉ AUX NOIX 	D1	GAUFRE LIÉGEOISE	F	MIMOLETTE	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FRUIT	D1	COMPOTE DE FRUITS	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 	D2	PETIT SUISSÉ AUX FRUITS 	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	PÂTISSERIE	D1	FRUITS AU SIROP

GRATIN OCEANE : pdt, filet de poisson, saumon fumé, crevettes, poireaux, oignon, champignons, jus de citron , crème

SALADE STRASBOURGEOISE : pdt, saucisse de volaille, haricots verts, oignon, paprika, vinaigrette, persil

TAJINE DE BŒUF : boule de bœuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, cumin, tomate

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B – SE 39 du 22 au 28 septembre 2025



		LUNDI 22		MARDI 23		MERCREDI 24		JEUDI 25		VENDREDI 26		SAMEDI 27		DIMANCHE 28
ENTREE	H1	MASCARADE DE CRUDITES	H2	SALADE DE RIZ	H1	TOMATES EN SALADE	H3	RILLETES DE THON	H1	RADIS BEURRE	H3	CHARCUTERIE	H2	SALADE BOHEMIENNE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CHAMPIGNON	V2	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	VEAU EN SAUCE	V1	BOULES DE BŒUF A L ITALIENNE	V1	BLANQUETTE DE POISSON	V1	ÉGRENÉ DE BŒUF A LA GRECQUE	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*
ACCOMPAGNEMENT	L1	FLAGEOLETS	L2	PETITS POIS	L1	SEMOULE	L3	COURGETTES	L1	PATES	L3	AUBERGINES PARMIGIANA	L2	ROSTIES
FROMAGE	F	TOMME BLANCHE	F	CAMEMBERT	F	MOULÉ AUX NOIX	D1	GAUFRE LIÉGEOISE	F	MIMOLETTE	F	EMMENTAL	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FRUIT	D1	COMPOTE DE FRUITS	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	D2	PETIT SUISSÉ AUX FRUITS	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	PÂTISSERIE	D1	FRUITS AU SIROP

ÉGRENÉ DE BŒUF A LA GRECQUE : égrené de bœuf, oignon, poivron, tomate, olives noires, bouillon de bœuf

AUBERGINES PARMIGIANA : aubergines, sauce tomate, fromage et parmesan, origan, sel, poivre

TAJINE DE BŒUF : sauté de bœuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, cumin, tomate

SALADE BOHEMIENNE : concombre, tomates, câpres, olives, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes * : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SEMAINE 40 du 29 au 05 octobre 2025



		LUNDI 29		MARDI 30		MERCREDI 01		JEUDI 02		VENDREDI 03		SAMEDI 04		DIMANCHE 05
ENTREE	H1	SALADE TRIOLO	H3	*ROSETTE* 	H1	RADIS BEURRE	H1	SALADE VERTE CROUTONS	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	CHARCUTERIE	H1	POIREAUX VINAIGRETTE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V1	CUISSE DE POULET ROTI 	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE CUISINÉ	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE 	V1	ROTI DE DINDE	V1	AXOA 	V1	PAUPIETTE DE SAUMON 
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L3	POELÉE ESTIVALE	L1	BLÉ	L1	POMMES VAPEUR	L1	RIZ A LA TOMATE	L1	PLAT COMPLET	L1	ROSTIES
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	D1	YAOURT AROMATISÉ 	F	CANTAL AOP 	F	TOMME BLANCHE 
DESSERT	D1	FRUIT	D1	LAITAGE	D1	FLAN NAPPÉ CARAMEL	D1	COMPOTE POMME BANANE	D2	MOELLEUX FOURRÉ POMME	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 

SALADE TRIOLO : chou rouge, chou blanc, céleri râpé, vinaigrette

POELÉE ESTIVALE : pdt, courgettes, brunoise du soleil, tomate, basilic, beurre lié

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SEMAINE 40 du 29 au 05 octobre 2025



		LUNDI 29		MARDI 30		MERCREDI 01		JEUDI 02		VENDREDI 03		SAMEDI 04		DIMANCHE 05
ENTREE	H3	TABOULÉ	H1	SALADE D'AGRUMES	H2	SALADE DE PATES	H2	SALADE DE LENTILLES	H2	PATISserie SALÉE (ss viande)	H1	TOMATE MOZZARELLA	H2	*SALADE DE MUSEAU*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	FILET DE POULET EN SAUCE	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	POISSON MEUNIÈRE 	V2	*PAIN DE VIANDE*	V2	POISSON AU FOUR 	V2	SAUTÉ DE CANARD SAUCE CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES 	L1	POMMES RISSOLÉES	L3	CHOU FLEUR PERSDILLÉ	L2	ÉPINARDS CRÈME 	L3	BROCOLIS CRÈME 	L2	PATES 	L2	SALSIFIS CAROTTES
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	D1	YAOURT AROMATISÉ 	F	CANTAL AOP 	F	TOMME BLANCHE 
DESSERT	D1	FRUIT	D1	LAITAGE	D1	FLAN NAPPÉ CARAMEL	D1	COMPOTE POMME BANANE	D2	MOELLEUX FOURRÉ POMME	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 

POÉLÉE ESTIVALE : pdt, courgettes, brunoise du soleil, tomates, basilic

SALADE DE MUSEAU : fromage de tête, pdt, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 41 du 06 au 12 octobre 2025



		LUNDI 06		MARDI 07		MERCREDI 08		JEUDI 09		VENDREDI 10		SAMEDI 11		DIMANCHE 12
ENTREE	H2 	SURIMI MAYONNAISE	H2 	SALAD DE POMME DE TERRE	H1	CAROTTES RAPÉES	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE 	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H1 2	SALADE ST PIERRE	H1	SALADE DE PALMIER COMPOSÉE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V2	#CORDON BLEU#	V1 	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1 	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V1 	PATES AU SAUMON	V2	*ANDOUILLETTE*	V1 	LANGUE DE BŒUF
ACCOMPAGNEMENT	L2	COURGETTES	L2	CAROTTES 	L1	PURÉE	L2	CURRY CHOU FLEUR	L1	PLAT COMPLET	L2	CŒUR DE SALADE BRAISÉ	L1	BOULGOUR
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	F	ST PAULIN 	D1	MOELLEUX CHOCOLAT	F	CARRÉ FRAIS 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1 	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT 	D1 	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D1	COMPOTE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATEL LA	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

SALADEE ST PIERRE : haricots verts, chou rouge, paprika, vinaigrette

PATES AU SAUMON : pates, saumon, poisson blanc, crème, sel, poivre

BLANC MANGER COCO : fécule, coco, lait, rhum, raisins, sucre, vanille

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SE 41 du 04 au 12 octobre 2025



		LUNDI 04		MARDI 05		MERCREDI 06		JEUDI 07		VENDREDI 08		SAMEDI 09		DIMANCHE 10
ENTREE	H1	SALADE D'AGRUMES	H1	CHOU COLESLAW	H2	*MORTA-DELLE*	H3	HOUMOUS 	H2	SALADE DE PATES	H3	*CHARCUTERIE*	H2	FEUILLETE CHEVRE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V1 	SAUTÉ DE BŒUF CUISINÉ	V2	TARTE THON TOMATE	V2	POULET ROTI	V2 	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V1 	LASAGNES MAISON 	V3 	PAUPIETTE DU PECHEUR
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L1	POMMES SAUTÉES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L3	RATATOUILLE	L3	HARICOTS VERTS	L1	PLAT COMPLET	L3	RATA DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	F	ST PAULIN 	D1	MOELLEUX CHOCOLAT	F	CARRÉ FRAIS 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1 	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT 	D1 	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D1	COMPOTE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

CHOU COLESLAW : chou et carottes râpés, mayonnaise, fromage blanc

HOUMOUS : lentilles et pois chiche mixés, huile, citron, cumin

SALADE D'AGRUMES : pamplemousse, maïs , tomate, palmier, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SEMAINE 42 du 13 au 19 octobre 2025

		LUNDI 13		MARDI 14		MERCREDI 15		JEUDI 16		VENDREDI 17		SAMEDI 18		DIMANCHE 19
ENTREE	H1	SALADE FRAICHEUR	H2	PIZZA	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE 	H3	RILLETTES 	H2	TABOULÉ	H3	CHARCUTERIE	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	POULET ROTI	V2	MERGUEZ	V1	BŒUF FOYOT	V2	*POÊLÉE DU SUD OUEST*	V1	POISSON CUISINÉ 	V2	*BOUDIN BLANC*	V3	CANARD PERLÉ A L ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L2	HARICOTS VERTS 	L1	SEMOULE	L2	PLAT COMPLET	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL 	L2	PURÉE ET POMME	L3	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	MIMOLETTE	F	BLEU DOUCEUR 	F	FROMAGE 	D2	VELOUTÉ AUX FRUITS	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE 
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT 	D1	FRUIT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	TARTE COCO 	D1	CRÈME CARAMEL 	D1	FRUITS AU SIROP	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ

SALADE FRAICHEUR : concombre, maïs, tomate, carotte râpée, vinaigrette

BŒUF FOYOT : sauté de bœuf, estragon, oignon, beurre lié

CANARD PERLÉ A LA ORANGE : boulgour, effiloché de canard, jus d'orange, orange, oignon

SALADE ATURINE : pousses de soja, pomme, poivron, persil, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



**CAP SUR L'
OUTRE MER**



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu B – SE 42 du 13 au 19 octobre 2025

		LUNDI 13		MARDI 14		MERCREDI 15		JEUDI 16		VENDREDI 17		SAMEDI 18		DIMANCHE 19
ENTREE	H2	SALADE DE RIZ	H1	SALADE DE MAÏS	H2	SALADE CORAYA	H1	CAROTTES A LA MARTINI-QUAISE	H1	BETTERAVES AU CUMIN	H1	CAROTTES CIBOULETTE	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	HACHÉ DE BŒUF AU JUS 	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V1	*QUICHE*	V1	CARRI DE POISSON	V3	CHOU FARCI 	V1	MARMITE DE CALAMARS	V1	ROTI DE VEAU
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOU FLEUR 	L1	POMMES GRENAILLE AUX HERBES	L1	PLAT COMPLET + SALADE		RIZ 	L2	LÉGUMES DU POT CUISINÉS	L1	PLAT COMPLET	L2	BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	MIMOLETTE	F	BLEU DOUCEUR 	F	FROMAGE 	D2	VELOUTÉ AUX FRUITS	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE 
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT 	D1	FRUIT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	TARTE COCO 	D1	CRÈME CARAMEL 	D1	FRUITS AU SIROP	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ

LÉGUMES DU POT CUISINÉS : carottes fraîches, oignons frais, pdt, navet, bouillon de bœuf

SALADE CORAYA : pdt, surimi râpé, mayonnaise

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

MARMITE DE CALAMARS : pdt, calamars, moules, oignon, sauce tomate, fumet de poisson, vin blanc, crème, ail, persil

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 43 du 20 au 26 octobre 20



		LUNDI 20		MARDI 21		MERCREDI 22		JEUDI 23		VENDREDI 24		SAMEDI 25		DIMANCHE 26
ENTREE	H1	HARICOTS FORESTIERS	H2	TABOULÉ	H1	SALADE DE MAÏS	H1	RADIS BEURRE	H3	*MORTADELLE*	H1	SALADE SOJA ET MAÏS	H1	TARTARE DE LÉGUMES
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ROTI DE DINDE AU JUS	V3	LASAGNES ÉPINARDS CHEVRE	V1	FRICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE	V1	COUSCOUS	V2	POISSON CUISINÉ 	V1	NOUILLES DES MANDARINS	V1	MITONNÉ DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L3	PLAT COMPLET	L1	RIZ	L1	PLAT COMPLET	L2	ÉPINARDS CRÈME	L1	PLAT COMPLET	L1	FLAGEOLETS
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	D2	BEIGNET CHOCOLAT	F	EMMENTAL 	F	ST PAULIN 
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT 	D1	FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL 	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	 POMMES CARAMEL MAISON	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

NOUILLES DES MANDARINS : pâtes, sauce soja, émincé de poulet, gingembre, sweet chili sauce, mélange de légumes chinois, sésame

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SE 43 du 20 au 26 octobre 2025



		LUNDI 20		MARDI 21		MERCREDI 22		JEUDI 23		VENDREDI 24		SAMEDI 25		DIMANCHE 26
ENTREE	H3	ŒUFS DURS MAYONNAISE 	H1	SALADE TRIOLO	H3	*SAUCISSON A L'AIL* 	H2	SALADE DE PATES	H1	CONCOMBRE EN SALADE	H3	*CHARCU- TERIE*	H2	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ* 	V2	CUISSE DE POULET ROTI 	V2	TARTE AUX POIREAUX 	V2	*ROTI DE PORC MOUTARDE*	V1	FILET DE POULET CUISINÉ	V2	RETOUR DE PECHE 	V2	*POÉLÉE ESPAGNOLE*
ACCOMPAGNEMENT	L3	CAROTTES 	L1	POMMES SAUTÉES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L2	BROCOLIS CRÈME 	L1	PURÉE	L2	ROSTIES	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	D2	BEIGNET CHOCOLAT	F	EMMENTAL 	F	ST PAULIN 
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT 	D1	FLAN VANILLE NAPPÉ CAMEL 	D1	PETIT SUISSÉ AUX FRUITS 	D1	POMMES CAMEL MAISON 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

SALADE TRIOLO : chou rouge et chou blanc râpés, cèleri râpé, vinaigrette

POELEE ESPAGNOLE : pdt, chorizo, jambon, haricots plats, poivron, curry, beurre lié

SALADE BLANCHE : pousses de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 44 du 27 au 02 novembre 2025

		LUNDI 27		MARDI 28		MERCREDI 29		JEUDI 30		VENDREDI 31		SAMEDI 01		DIMANCHE 02
ENTREE	H3	SALADE DE LENTILLES	H3	PÂTISSERIE (ss viande)	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	*MORTADELLE *	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE 	H3	*CHARCUTERIE	H1	DUO DE CRUDITÉS
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2 	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	FILET DE POULET CUISINÉ	V1 	*ROTI DE PORC*	V2 	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V1 	BŒUF BOURGUIGNON	V2	*SAUPIQUET DE JAMBON*	V2 	JAMBALAYA 
ACCOMPAGNEMENT	L2	POELÉE DE CAMPAGNE	L2	FARANDOLE DE LÉGUMES	L1	POMMES VAPEUR	L2 	CAROTTES	L1 	PATES	L2	CAPONATINE DE COURGETTE	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	GOUDA	D2	LAITAGE 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE	F 	BLEU DOUCEUR	F	ST PAULIN 	F 	TOMME BLANCHE 
DESSERT	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	MOELLEUX CITRON	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	COMPOTE	D1	CRÈME VANILLE	D1	SEMOULE CONDÉ

JAMBALAYA : riz, crevettes, curcuma, émincé de poulet, brunoise de légumes, coco râpée, bouillon de légumes

SAUPIQUET DE JAMBON : jambon, sauce tomate, oignon, crème, piment, madère

SEMOULE CONDÉ : semoule fine , lait, sucre, vanille, fruits au sirop

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SE 44 du 27 au 02 novembre 2025



		LUNDI 27		MARDI 28		MERCREDI 29		JEUDI 30		VENDREDI 31		SAMEDI 01		DIMANCHE 02
ENTREE	H1	SALADE DE MAÏS	H1	HARICOTS VERTS EN SALADE	H2	TABOULÉ	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H2	*PATÉ DE CAMPAGNE* 	H1	ANTI-PASTI	H1 2	CHOU VERT AUX LARDONS
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	SAUTÉ DE POULET AU CHAMPIGNON	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2	TARTE TOMATE CHÈVRE BASILIC 	V1	POISSON CUISINÉ	V3	TORTILLA POMME DE TERRE OIGNONS	V1	PARMEBTIER DE CANARD	V1	*FREGOLA DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLE	L1	LENTILLES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	SEMOULE	L3	HARICOTS BEURRE	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	GOUDA	D2	LAITAGE 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR 	F	ST PAULIN 	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	MOELLEUX CITRON	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	COMPOTE	D1	CRÈME VANILLE	D1	SEMOULE CONDÉ

ANTI-PASTI : courgette, brunoise du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, huile

FREGOLA DE PORC : émincé de porc, carottes, chou blanc, pâtes, cannelle, sauce tomate

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc