

MENUS À LA CARTE - OCTOBRE 2026

Semaine 41 • 05 au 11 octobre 2026 • Paris 11e - 12e

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POTAGES	• Potage du jardinier • Consommé de légumes de saison	• Crème d'asperges • Consommé de légumes de saison	• Potage du Chef • Consommé de légumes de saison	• Velouté de céleri • Consommé de légumes de saison	• Crème de brocolis • Consommé de légumes de saison	• Potage poireau pomme de terre • Consommé de légumes de saison	• Crème de butternut • Consommé de légumes de saison
ENTRÉES	• Râpé de chou blanc à l'ail • Salade marine • Crêpe goût champignons • Salami	• Pâté campagne • Oeuf dur mayonnaise • Salade Vendéenne • Céleri rémoulade	• Taboulé • Pâté de tête à l'échalote • Salade Bretonne • Fenouil à l'aneth	• Concombre à la crème • Salade piémontaise • Rillettes du Mans • Friand goût fromage	• Quiche Lorraine • Carottes râpées à l'orange • Poireaux vinaigrette • Andouille	• Radis beurre • Terrine forestière • Oeuf dur mayonnaise • Salade tomates et maïs	• Salade Camarguaise • Tomate au surimi • Jambon macédoine • Betteraves rouges râpées
VIANDES / POISSONS	• Blanquette de dinde • Rôti de porc à l'ail • Steak haché de boeuf au poivre • Beignet de calamars	• Choucroute de la mer • Poulet rôti "maison" • Boudin noir au four • Foies de volaille à la tomate	• Bœuf mode • Supions sauce crème échalote • Filet de poulet aux oignons • Endives au jambon	• Colombo de porc • Langue de bœuf sauce piquante • Filet de tilapia beurre blanc • Nuggets de poulet	• Poule sauce curry • Chipolatas • Lasagnes au bœuf • Poisson pané	• Alouette de bœuf • Poisson du marché aux épices • Chou farci • Omelette au fromage	• Sauté de lapin aux pruneaux • Rôti de bœuf au jus • Pavé de saumon sauce oseille • Cervelas orloff
VÉGÉTARIEN	• Galette de quinoa à la Provençale	• Steak soja Nature	• Tomate farcie aux légumes	• Lasagnes légumes grillées	• Tarte Provencale	• Falafels fève menthe coriandre	• Omelette aux fines herbes
GARNITURES	• Purée de céleri rave • Flageolets • Coquillettes • Tombé de légumes et tomate	• Complet • Gratin de blettes • Poêlée cordiale • Pommes sautées	• Haricots beurre • Farfalles • Semoule aux petits légumes • Complet	• Macaronis • Brocolis • Julienne de légumes • Quinoa	• Poêlée de carottes • Boulgour pilaf • Complet • Fondue de poireaux	• Pommes noisette • Epinards à la crème • Ratatouille • Tortis	• Salsifis et beurre maître d'hôtel • Pommes rosti • Riz blanc • Chou fleur braisé BIO
FROMAGES / LAITAGES	• Camembert • Cantafrais • Fromage blanc nature • Yaourt nature sucré	• Vache Picon • Emmental • Yaourt nature • Fromage blanc fruité	• Fromage blanc de Pamplie • Yaourt aromatisé • Coulommier • Tartare nature	• Gouda • Rondelé fleur de sel de Camargue • Yaourt nature sucré • Fromage blanc nature	• Fromage blanc fruité • Brie • Fripon Bel • Yaourt nature	• Yaourt aromatisé • Fromage blanc sucré • Tomme blanche • Petit moulié nature	• Saint Nectaire • Chèvre artisanal • Samos • Fromage blanc vanille
DESSERTS / FRUITS	• Pot de crème fruits exotiques • Compote pommes/coings • Crème dessert café • Pomme	• Poire • Beignet aux pommes • Compote pommes/abricots • Novly vanille	• Chou à la crème • Orange • Compote pommes/pruneaux • Liégeois café	• Banane • Mousse chocolat • Crumble pommes • Pêches au sirop	• Compote de fruits de saison "maison" • Pomme • Tarte citron • Crème dessert chocolat	• Cake aux fruits • Crème dessert caramel • Kiwi • Compote pommes/framboises	• Lingot créole • Brownie chocolat • Riz au lait nappage caramel "Nova" • Orange

Choix disponibles selon la carte communiquée pour la semaine concernée.

MENUS À LA CARTE - OCTOBRE 2026

Semaine 42 • 12 au 18 octobre 2026 • Paris 11e - 12e

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POTAGES	• Potage Crécy • Consommé de légumes de saison	• Mouliné de légumes d'hiver • Consommé de légumes de saison	• Soupe au chou • Consommé de légumes de saison	• Potage du Chef • Consommé de légumes de saison	• Velouté de champignons • Consommé de légumes de saison	• Crème de volaille • Consommé de légumes de saison	• Soupe de potiron • Consommé de légumes de saison
ENTRÉES	• Céleri au citron • Salade Tunisienne • Friand goût viande • Mortadelle pistache	• Salade Nordique • Chou fleur vinaigrette • Macédoine mayonnaise • Pâté de foie	• Salade Coleslaw • Tarte provençale • Tomate vinaigrette • Cervelas	• Petits cocos échalote • Saucisson ail • Salade Chinoise • Œuf dur ciboulette	• Concombre vinaigrette • Salade océane • Jambon blanc • Poireau vinaigrette	• Terrine de légumes • Crêpe goût fromage • Râpé de chou rouge • Museau de porc à la Lyonnaise	• Endives aux noix • Pâté "maison" • Carottes râpées vinaigrette • Betteraves rouges à la moutarde
VIANDES / POISSONS	• Palette à la diable • Lamelles de volaille façon kebab • Encornets à la Provençale • Fricadelle de bœuf	• Paleron de bœuf braisé • Andouillette au four • Ragout de gésiers de volaille • Beignets poisson	• Colin pané façon fish and chips • Saucisse de bœuf • Pavé de jambon • Cordon bleu	• Rôti de dinde aux herbes de Provence • Blanquette de poisson • Spaghettis Bolognaises • Rognons de porc à la moutarde	• Rôti de porc au thym • Aiguillettes de poulet au jus • Poisson du marché sauce citronnée • Keftas d'agneau	• Paupiette de veau à la forestière • Sauté de porc au chorizo • Haut de cuisse de poulet • Maquereau sur lit de tomate	• Cuisse de canette aux navets • Pave de thon huile vierge et petits légumes • Fondant de porc au Porto • Nuggets de poulet
VÉGÉTARIEN	• Omelette aux champignons	• Pané blé tomate mozzarella	• Chili a l'égréné de soja	• Emincé végétal facon kebab	• Parmentier de légumes	• Tarte tomate chèvre	• Bouchées panées aux légumes verts
GARNITURES	• Spaghettis • Ratatouille • Haricots verts • Riz créole	• Côtes de blettes persillées • Petits cocos Vendéens cuisinés • Purée de pommes de terre • Poêlée du terroir	• Pommes sautées • Julienne à la tomate • Courgettes à l'ail • Petits pois cuisinés	• Gratin de chou fleur • Semoule • Complet • Navets poêlés	• Flageolets • Garniture de céleri et beurre maître d'hôtel • Tomates concassées persillées • Pommes rissolées	• Carottes au jus • Macaronis BIO • Curry de pois chiches • Haricots beurre	• Pommes duchesse • Poêlée cordiale • Tombé forestière • Mélange de céréales
FROMAGES / LAITAGES	• Fraidou • Mimolette • Fromage blanc nature • Yaourt aromatisé	• Yaourt nature sucré • Vache qui rit • Edam • Fromage blanc fruité	• Fromage blanc sucré • Chèvre • Cantadou • Yaourt nature	• Yaourt fermier BIO • Tomme grise • Fromage blanc nature • Rondelé ail et fines herbes	• Chanteneige • Fromage blanc fruité • Bleu • Yaourt nature sucré	• Saint Paulin • Petit moulé ail et fines herbes • Yaourt aromatisé • Fromage blanc sucré	• Cantal • Mottin Charentais • 2 petits Suisses • Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS	• Crème pâtissière à la fleur d'oranger • Poire • Crème dessert praliné • Compote pommes/pêches	• Compote de fruits de saison "maison" • Eclair chocolat • Pomme • Liégeois chocolat	• Pomme à la cannelle • Compote pommes/cassis • Flan vanille nappage caramel • Banane	• Kiwi • Pot de crème framboise • Compote poires • Crème dessert vanille	• Tarte Normande • Orange • Mousse citron • Compote pommes/ananas	• Compote pommes/fraises • Novly chocolat • Poire • Pot de crème coco ananas	• Paris-Brest • Tarte noix de coco • Semoule au lait nappage caramel "Senoble" • Kiwi

Choix disponibles selon la carte communiquée pour la semaine concernée.

MENUS À LA CARTE - OCTOBRE 2026

Semaine 43 • 19 au 25 octobre 2026 • Paris 11e - 12e

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POTAGES	- Velouté de tomates - Consommé de légumes de saison	- Soupe à l'oignon - Consommé de légumes de saison	- Crème de brocolis - Consommé de légumes de saison	- Potage Dubarry - Consommé de légumes de saison	- Potage paysan - Consommé de légumes de saison	- Potage du Chef - Consommé de légumes de saison	- Soupe de poisson - Consommé de légumes de saison
ENTRÉES	- Piémontaise - Salade du pêcheur - Andouille - Céleri rémoulade	- Radis beurre - Salami - Salade de lentilles - Friand goût fromage	- Œuf dur sur macédoine - Betteraves rouges - Salade de tomate concombre - Mortadelle	- Cervelas - Poireaux vinaigrette - Salade Océane - Fenouil râpé	- Crêpe goût jambon - Rillettes du Mans - Achard de légumes - Salade Marco Polo	- Carottes râpées au cumin - Tomate vinaigrette - Pâté de tête échalote - Céleri banche au citron	- Salade du Périgord - Râpé de courgettes à l'ail - Acras de morue - Farci Poitevin
VIANDES / POISSONS	- Potée Auvergnate - Bourguignon de bœuf - Filet de panga beurre blanc - Filet de poulet rôti	- Cuisse de poulet Basquaise - Poêlée de moules à la crème des Charentes - Chipolatas au four - Petits foies de volaille persillés	- Paupiette de veau forestière - Coq au vin - Cannelloni au bœuf - Pépité de hoki	- Filet de tilapia sauce Provençale - Côte de porc au jus - Oeufs florentine - Rissolette de veau	- Osso bucco de dinde - Poisson du marché beurre blanc - Porc au caramel - Boulettes de bœuf	- Paupiette de porc au poivre - Sauté de poulet à l'ancienne - Supions à la Catalane - Tarte végétarienne	- Bœuf stroganoff - Mignon de porc au poivre - Rôti de dinde aux pruneaux - Filet de dorade au beurre Nantais
VÉGÉTARIEN	Pépites de blé façon thaï	Omelette nature	Pané de blé emmental épinard	Croq végétal	Escalope végétale de blé	Lasagnes ricotta épinard	Quiche aux légumes
GARNITURES	- Complet - Farfalles - Riz pilaf - Purée de carotte	- Blé à la tomate - Courgettes poêlées - Haricots verts - Petit pois cuisiné	- Céleri branche persillés - Pommes de terre vapeur - Complet - Jardinière de légumes	- Purée de pommes de terre - Chou fleur BIO - Epinards - Boulgour	- Poêlée de légumes verts - Pois cassé - Poêlée Italienne - Ratatouille	- Nouilles Chinoises - Gratin de blettes - Brocolis - Pennes	- Champignons et beurre maître d'hôtel - Pommes dauphine - Riz aux champignons - Poêlée de légumes verts
FROMAGES / LAITAGES	- Fromage blanc fruité - Yaourt nature - Brie - Cantafrais	- Fondu Président - Fromage blanc nature - Yaourt nature sucré - Camembert	- Tomme blanche - Vache Picon - Fromage blanc sucré - Yaourt aromatisé	- Fromage blanc de Pamplie - Gouda - Yaourt nature - Fripon bel	- Yaourt aromatisé - Fromage blanc nature - Emmental - Petit moulé nature	- Fromage des Pyrénées - Rondelé fleur de sel de Camargue - Yaourt nature sucré - Fromage blanc fruité	- Chèvre artisanal - Montboissier - Samos - Yaourt crémeux aux fruits
DESSERTS / FRUITS	- Pomme - Crème dessert café - Abricots au sirop - Pot de crème chocolat au lait	- Eclair café - Banane - Novly vanille - Compote pommes/coings	- Compote de fruits de saison "maison" - Donut sucré - Poire - Crème dessert chocolat	- Crème dessert caramel - Compote pommes/pruneaux - Biscuit roulé fraise - Kiwi	- Orange - Pot de crème chocolat noisette - Compote pommes/abricots - Liégeois vanille	- Cake chocolat - Pomme - Mousse au chocolat - Compote pommes/framboises	- Broyé du Poitou framboise - Millefeuilles - Banane - Riz au lait nappage caramel "Nova"

Choix disponibles selon la carte communiquée pour la semaine concernée.

MENUS À LA CARTE - OCTOBRE 2026

Semaine 44 • 26 octobre au 01 novembre 2026 • Paris 11e - 12e

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
POTAGES	• Potage poireau pomme de terre • Consommé de légumes de saison	• Soupe au chou • Consommé de légumes de saison	• Crème d'asperges • Consommé de légumes de saison	• Potage du chef • Consommé de légumes de saison	• Crème de chou fleur • Consommé de légumes de saison	• Velouté de céleri • Consommé de légumes de saison	• Soupe de butternut • Consommé de légumes de saison
ENTRÉES	• Terrine forestière • Taboulé à la menthe • Crêpe goût fromage • Chou blanc vinaigrette	• Salade Italienne • Pâté de foie • Concombre ciboulette • Mélange du pêcheur	• Carottes râpées à l'orange • Friand goût viande • Saucisson ail • Terrine marché Provençal	• Oeuf dur sauce cocktail • Betteraves rouges vinaigrette • Céleri rémoulade • Museau de porc à l'échalote	• Salade du Nord • Cervelas vinaigrette • Crêpe goût champignons • Râpé de fenouil à l'aneth	• Salade marine • Tomate échalote • Jambon blanc • Poireaux vinaigrette	• Terrine de légumes Provençale • Piémontaise • Salade Crétoise • Pâté en croûte
VIANDES / POISSONS	• Brandade de poisson • Crêpinette de porc sauce Robert • Alouette de bœuf • Omelette paysanne	• Cuisse de poulet chasseur • Encornets en persillade • Côte de porc à l'estragon • Moussaka de bœuf	• Cassoulet (poitrine-saucisse) • Blanc de dinde au paprika • Gratin de la mer aux moules • Keftas d'agneau	• Mijoté de bœuf forestière • Echine de porc au four • Filet de poulet à la crème • Maquereau au four à la tomate	• Sauté de dinde au poivre • Poisson du marché sauce Choron • Sauté de porc à l'aigre douce • Foie de veau sauce crémée	• Saucisse de Toulouse • Ragout de gésiers à la Provençale • Quenelles sauce Nantua • Steak haché au poivre	• Blanquette de veau • Roti de boeuf marchand de vin • Emincé de poulet en verdure • Pavé de saumon sauce Hollandaise
VÉGÉTARIEN	• Lasagnes ricotta épinard	• Tarte 3 fromages	• Keftas de soja tomate et basilic	• Omelette Basquaise	• Pané de blé emmental épinard	• Croq végétal	• Escalope végétale de blé
GARNITURES	• Complet • Petits navets à l'ail • Tombée de tomates aux oignons • Petits pois cuisinés	• Poêlée de légumes printaniers • Riz créole • Coquillettes • Complet	• Complet • Courgettes à l'ail • Haricots verts persillés • Pommes de terre aux oignons	• Chou fleur au beurre • Petits cocos Vendéens cuisinés à la tomate • Lentilles • Poêlée gala	• Blé pilaf • Céleri garniture • Ratatouille • Tortis au beurre	• Poêlée de carottes BIO • Pommes de terre au jus • Boulgour aux dés de poivrons • Haricots beurre	• Pommes rosti • Poêlée du terroir • Endives braisées et beurre maître d'hôtel • Riz blanc
FROMAGES / LAITAGES	• Bleu • Fromage blanc nature • Yaourt aromatisé • Chanteneige	• Yaourt fermier BIO • Chèvre • Petit moulé ail et fines herbes • Fromage blanc sucré	• Mimolette • Fromage blanc fruité • Yaourt nature sucré • Fraidou	• Yaourt aromatisé • Edam • Cantadou • Fromage blanc nature	• Fromage blanc sucré • Yaourt nature • Tomme grise • Tartare nature	• Rondelé ail et fines herbes • Yaourt nature sucré • Fromage blanc fruité • Saint Paulin	• Saint Nectaire • Cantal • Fromage blanc vanille • Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS	• Kiwi • Pot de crème caramel beurre salé • Compote poires • Liégeois café	• Compote de fruits de saison "maison" • Crème dessert vanille • Pomme • Beignet chocolat	• Mousse café • Tarte pommes • Compote pommes/ananas • Banane	• Orange • Compote pommes/fraises • Chou crème • Pot de crème vanille	• Crème pâtissière vanille • Pomme • Novly chocolat • Compote pommes/fraises	• Compote pommes/pêches • Crème dessert praliné • Kiwi • Gâteau Basque	• Far Breton • Tarte chocolat • Semoule au lait nappage caramel "Senoble" • Poire

Choix disponibles selon la carte communiquée pour la semaine concernée.