

Les menus du 13 au 17 octobre 2025
Semaine du Goût : Région Ile de France



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges à la ciboulette Pot au feu garni (rond de gîte-pomme de terre-carotte-poireau-navet-chou-céleri) sauce raifort Tomme nature à la coupe Crème dessert vanille	Radis-beurre Croq'veggie à la tomate Petits pois à la française (salade-oignons blancs) Brie à la coupe Banane	Potage St Germain (pois cassés) Colin sauce safranée Carottes fraîches persillées Petit moulé ail et fines herbes Semoule au lait et à la cannelle	Quiche au fromage Cuisse de poulet sauce franchard (champignons-estragon-ail-persil-cerfeuil) Haricots verts à l'ail Petit-suisse sucré Poire	Salade de céleri rémoulade Jambon (ne pas chauffer) S/porc : Jambon de volaille Purée de pomme de terre Coulommiers à la coupe Compote de pomme Petits-beurre

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
Lentilles vertes au thym Légumes pot au feu (pdt-carotte-poireau-navet-chou-céleri)	Idem menu standard	Idem menu standard	Bouchées aux haricots azukis sauce franchard Haricots verts à l'ail	Omelette fraîche sauce tomate Purée de pomme de terre

Poissons issus de la pêche durable

Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

Fruits et légumes de saison

Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.