



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 13 AU 19/10/25
SEMAINE DES RÉGIONS

DU 20 AU 24/10/25

LUN.

ILE DE FRANCE

SAUTÉ DE BŒUF    SAUCE FORESTIÈRE
HARICOTS VERTS ET SEMOULE 
TARTARE* 
POIRE* 

SAUTÉ DE BOEUF   SAUCE GOULASH
POMME DE TERRE VAPEUR
YAOURT NATURE 
BANANE* 

MAR.

HAUT DE FRANCE

FILET DE POULET   SAUCE AU BLEU
POMMES DE TERRE QUARTIER 
CARRÉ DE L'EST
COMPOTE DE POMME SAVEUR VANILLE ET
SPECULOOS

CÉLERI RÂPÉ  ET DÉS DE GOUDA
RIZ SAUCE CHILI
CRÈME DESSERT SAVEUR CARAMEL

MER.

NORMANDIE

SALADE DE CAMEBERT PANÉ VINAIGRETTE MIEL
MOUTARDE
FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE
CAROTTES BÂTONNET AU JUS
QUARTIER DE POMME ET TOPPING CARAMEL

SOUPE DE LÉGUMES ET FROMAGE FONDU
RÔTI DE PORC  SAUCE AUX PRUNEAUX
PÂTES PERLÉES
ANANAS 

JEU.

NOUVELLE AQUITAINE

SALADE ICEBERG ET DÉS DE OSSAU IRATY
PARMENTIER DE CANARD ET PURÉE DE HARICOTS
BLANCS
GÂTEAU BASQUE ET CONFITURE DE GRIOTTES

SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON
VÉGÉ: SALADE VERTE
POULET RÔTI   AU JUS
CAROTTES PERSILLÉES
SEMOULE AU LAIT

VEN.

AUVERGNE RHÔNE ALPES

MENU VÉGÉTARIEN

QUENELLE NATURE SAUCE TOMATE
RIZ
CANTAL* 
PRUNE ROUGE* 

COLIN D'ALASKA PANÉ RIZ SOUFFLÉ
PATATE DOUCE SAUTÉE
CARRÉ
POMME 

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)



certification
environnementale
niveau 2



Race à
viande



Appellation
d'Origine
Protégée



Agriculture
biologique



Pêche
Durable



Label
Rouge



Viande
Bovine
Française



Légumes issus de la
Permaculture de
Saint-Chéron



Produit
Local



Volaille
Française



Porc
Français