



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Taboulé (semoule BIO)			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio)	Colin d'Alaska sauce hollandaise		Croq végétarien	Saucisse sauce rougail *
	***	Carottes braisées		Ratatouille	Riz créole
PRODUIT LAITIER		Fromage frais sucré		Fondu président	Gouda
DESSERT	Purée pomme abricot ©		Nectarine	Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs

\* contient du porc

P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tortis, poivrons, maïs et ciboulette	Crêpe au fromage		Melon	Pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet tex-mex	Boulettes au bœuf au jus		Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Beignets de poisson
	Petis pois cuisinés	Haricots verts à la tomate		***	Courgettes colorées
PRODUIT LAITIER					Yaourt sucré
DESSERT	Raisin	Brownie	Flan nappé caramel		

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Macédoine de légumes mayonnaise			Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara *	Colin d'Alaska sauce aux poivrons		Bouchée de blé pané	Bœuf aux olives
	***	Blé		Purée de pommes de terre	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé		Camembert	
DESSERT	Crème dessert vanille		Nectarine	Purée de pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Achard de légumes: carotte, haricots verts, vinaigrette curcuma / Poulet façon Akoho sy voanio: poulet au lait de coco, tomate, épices

\* contient du porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tortis BIO au basilic	Crêpe au fromage		Achard de légumes	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf BIO (basilic non bio)	Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry		Poulet façon Akoho sy voanio	Colin d'Alaska sauce basquaise
	Yaourt sucré			Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER		Flan chocolat		Moelleux banane	Pavé demi-sel
DESSERT				Poire	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



V viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# ECOLE DE LACOURT ST PIERRE

Semaine n°40 : du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Concombre sauce fromage blanc aneth		Salade vitaminée (carotte BIO)	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf au paprika	Blé à la napolitaine		Palette de porc braisée *	Colin d'Alaska pané citron
	Coquillettes	***		Ratatouille	Haricots verts braisés
PRODUIT LAITIER	Fondu président				Yaourt sucré
DESSERT	Crème dessert caramel	Liégeois chocolat		Purée pomme raisin sec	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: chou et carotte / Salade provençale : pommes de terre, tomates, concombre, olives noires

\* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°41 : du 6 au 10 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte et croûtons nature	Œuf dur mayonnaise			Salade provençale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf	Colin d'Alaska sauce américaine		Sauté de porc au caramel *	Bouchées de blé panées
	***	Riz créole		Semoule	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré			Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT		Pomme		Cocktail de fruits	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de chou blanc BIO et <b>pomme</b> vinaigrette			Salade de RIZ BIO exotique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc <b>sauce aux pruneaux</b> *	Boulettes au bœuf au jus et <b>ketchup de fruits rouges</b>		Tajine de légumes <b>aux raisins, figues</b>	Colin d'Alaska sauce crème au cumin
	Haricots verts braisés	Purée de pommes de terre		Semoule BIO	Carottes BIO <b>à l'orange</b>
PRODUIT LAITIER				Mimolette	
DESSERT	Purée <b>pomme abricot sec</b>	Flan vanille		Moelleux aux <b>poires et amandes</b>	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon / Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil

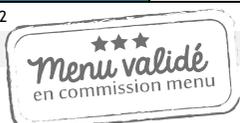
\* contient du porc

P.A. n°1

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Pommes de terre échalote		Betterave nature	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Poisson meunière		Riz	Lasagnes à la bolognaise
	Lentilles cuisinées	Julienne de légumes		à la cantonnaise *	***
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé			Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat			Raisin	Gaufre

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

C'est Halloween!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz des incas			Salade coleslaw	Tarte butternut et comté
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière	Colin d'Alaska sauce dieppoise		Bœuf façon bourguign	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma
	Haricots verts braisés	Purée de potiron		Coquillettes	***
PRODUIT LAITIER		Coulommiers			
DESSERT	Pomme	Poire		Cocktail de fruits	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs / Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade charcutière : pommes de terre, oignons, dés de jambon

\* contient du porc

P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine			Céleri rémoulade	Salade charcutière *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier BIO (aromates non BIO)	Dahl de lentilles corail		Sauté de porc à l'ancienne *	Beignets de poisson
	***	RIZ BIO		Petits pois cuisinés	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tomme blanche			
DESSERT		Mousse au chocolat		Crème dessert caramel	Clémentine

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

ECOLE DE LACOURT ST PIERRE

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE				Salade verte aux croutons nature	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf 			Lasagnes bolognaise	Bouchées de blé panées 
	Haricots verts braisés			***	Petits pois au jus
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature				Edam
 DESSERT	Madeleine			Crème dessert vanille	Kiwi



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de chou blanc Sri Lankaise: chou blanc, sauce mangue

\* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage			Salade de chou blanc Bio Sri Lankaise	Potage de légumes ou céleri rémoulade 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti 	Parmentier de bœuf au potiron BIO (aromates non bio)		Curry de poisson au lait de coco 	Bolognaise de lentilles 
	Epinards béchamel	***		Riz créole 	Tortis BIO
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie			
 DESSERT		Pomme		Purée pomme cannelle	Liégeois chocolat

P.A. n°1



 Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# ECOLE DE LACOURT ST PIERRE

Semaine n°48 : du 24 au 28 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade de pâtes BIO au basilic			Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Colin d'Alaska sauce bretonne		Croq végétarien	Boulettes de bœuf à l'orientale
	Purée de pommes de terre	Carottes braisées		Blé à la tomate	Semoule
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré		Edam	
DESSERT	Flan nappé caramel			Clémentine	Cocktail de fruits

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou chinois

\* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°49 : du 1er au 5 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Pizza au fromage	Carotte râpée BIO au citron		Betteraves nature	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce aigre douce	Chili sin carne		Cassoulet *	Colin meunière
	Chou-fleur et romanesco	(riz BIO)		***	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER					Brie
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille		Purée pomme mangue	Banane

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnais	Œufs durs mayonnaise		Salade fantaisie (céleri BIO)	Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma		Poulet rôti au paprika	Colin d'Alaska sauce safranée
	Purée de pommes de terre	***		Haricots beurre braisés	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré				
DESSERT		Liégeois chocolat		Riz au lait	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Salade de blé exotique : blé, ananas, maïs, persil

\* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé BIO exotique	Salade tricolore (pâtes BIO)			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Colin d'Alaska pané			Tortis BIO crémeux de haricots blancs au potiron
	Carottes braisées	Epinards béchamel			***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé				
DESSERT		Flan nappé caramel			Cocktail de fruits

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet tandoori	Colin d'Alaska sauce citron				Lasagne à la bolognaise
	Carottes braisées	Semoule				***
PRODUIT LAITIER						Brie
DESSERT	Clémentine	Purée de pomme		Poire		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé libanais: boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin

\* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°01 : du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Potage de légumes ou carotte râpée	Taboulé libanais (boulgour BIO)				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges	Beignets de poisson				Hachis parmentier
	RIZ BIO	Haricots verts braisés				***
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé				
DESSERT	Mousse au chocolat			Flan nappé caramel		

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement