



































































































































2025	LUNDI 29 SEPTEMBRE 2025	MARDI 30 SEPTEMBRE 2025	MERCREDI 1 OCTOBRE 2025	Menu Octobre rose	VENDREDI 3 OCTOBRE 2025	LUNDI 6 OCTOBRE 2025	MARDI 7 OCTOBRE 2025	MERCREDI 8 OCTOBRE 2025	JEUDI 9 OCTOBRE 2026	VENDREDI 10 OCTOBRE 2025
				JEUDI 2 OCTOBRE 2026						
Entrée 1	 Courgette râpée 	 Duo de chou fleur et brocolis	Menu selon stock	 Taboulé à la grenade 	 Duo de panais et carotte	 Salade d'épinard aux croûtons	 Salade de spaghetti de cœur de palmier	Menu selon stock	 Chou blanc 	 Rillettes sur lit de salade verte
Entrée 2	 Salade de tomate 	 Salade de betterave 		 Piémontaise rose	 Salade de concombre sauce fromagère 	 Endive aux noix 	 Macédoine de légumes 		 Carotte râpée 	 Surimi mayonnaise
Plat 1	 Filet de poisson sauce beurre citronnée	 Sauté de bœuf aux oignons		 Omelette 	 Tajine de volaille 	 Tomato fish 	 Gigot d'agneau sauce aux poivres		 Boulette végétarienne sauce curry	 Sauté de porc sauce moutarde 
Plat 2	 Filet de poisson sauce champignon	 Emincé végétal aux oignons 		 Croustillant fromager 	 Tajine de poisson	 Filet de poisson meunière	 Galette végé sauce poivre		 Filet de colin sauce moutarde	
Féculent	 Riz au petits légumes 	 Pomme de terre vapeur		 Pâte à la sauce tomate 	 Semoule aux épices	 Purée de potiron	 Pomme campagnarde		 Boulgour 	 Torsade aux légumes
Légumes		 Carotte au cumin		 Tomate provençale 	 Légumes tajine		 Mini chou de Bruxelles à la crème		 Piperade	
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc 	Produit laitier	Yaourt	Fromage 	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt 
Dessert	Compote et biscuit	Fruit de saison 	Dessert	Salade de fruit rouge	Tarte	Pomme au four et pain d'épices	Fruit de saison 	Dessert	Donuts	Salade de fruits frais 
2025	Semaine du goût sur le thème des recettes oubliées des régions de France									
	Menu du Sud Ouest	Menu auvergnat		Menu normand	Menu breton	LUNDI 3 NOVEMBRE 2025	MARDI 4 NOVEMBRE 2025	MERCREDI 5 NOVEMBRE 2025	JEUDI 6 NOVEMBRE 2025	VENDREDI 7 NOVEMBRE 2025
	LUNDI 13 OCTOBRE 2026	MARDI 14 OCTOBRE 2026	MERCREDI 15 OCTOBRE 2026	JEUDI 16 OCTOBRE 2027	VENDREDI 17 OCTOBRE 2027					
Entrée 1	 Méli mélo de crudités (panais, carotte, salade, tomate) 	 Salade auvergnate de betterave aux noix et bleu d'auvergne 	Menu selon stock	 Cake aux légumes et camembert 	 Velouté de potiron et butternut 	 Avocat	 Feuilleté fromage	Menu selon stock	 Salade de mâche à l'emmental	 Pêche au thon
Entrée 2		 Macédoine de légumes 				 Pomelos			 Salade verte 	 Poireau mimosa
Plat 1	 Manchon de canard et saucisse de Francfort	 Omelette		 Moules à la normande	 Galette jambon fromage	 Colombo de poulet	 Bolognaise végétarienne		 Hachi parmentier de bœuf	 Paupiette de veau sauce cantadou
Plat 2	 Poisson à la bordelaise			 Filet de poisson sauce dieppoise	 Galette tomate chèvre	 Colombo de poisson			 Brandade de poisson	 Paupiette de poisson sauce cantadou
Féculent	 Cassoulet	 Truffade auvergnate			 Mélange céréaliers 	 Riz 	 Pâtes 			 Blé aux herbes 
Légumes	 Carotte rondelle 	 Salade verte 		 Frites	 Poêlée de légumes 	 Duo de haricot	 Salade verte 			 Ratatouille 
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Yaourt 	Fromage 	Fromage 	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt 
Dessert	Gâteau basque	Purée de pomme et abricot	Dessert	Fruit de saison 	 Far breton aux pommes	Fruit au sirop	Fruit de saison 	Dessert	Entemet	Fruit de saison

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus validés à la commission du 03/09/25

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation élaborée sur l'UCPD95



Viande de porc
























































































































Produit local



Plat végétarien



Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	--	---	----------------------------------

2025	LUNDI 10 NOVEMBRE 2026	MARDI 11 NOVEMBRE 2025	MERCREDI 12 NOVEMBRE 2025	JEUDI 13 NOVEMBRE 2025	VENDREDI 14 NOVEMBRE 2025	LUNDI 17 NOVEMBRE 2025	Menu bio d'autonne (Alsace)	MERCREDI 19 NOVEMBRE 2025	JEUDI 20 NOVEMBRE 2025	VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025		
	MARDI 18 NOVEMBRE 2027											
Entrée 1	 Salade de chou rouge aux pommes 	Férié	Menu selon stock	 Carotte cuite à l'orange	Jambon de dinde	 Julienne de légumes	 Cake au munster 	Menu selon stock	 Endive au bleu 	Salade d'épinard aux croûtons		
Entrée 2	 Céleri remoulade			 Salade de betterave 	Œuf à la mayonnaise	 Salade de fond d'artichaut sauce ail et fines herbes			 Panais rémoulade 	 Carotte râpée		
Plat 1	 Chili sin carné 			 Calmar à la romaine sauce gribiche	 Cuisse de poulet sauce basquaise	 Tartiflette de porc	 Rôti et saucisse		 Merguez et boulette végétarienne	 Brochette de poisson sauce béarnaise		
Plat 2					 Poisson sauce basquaise	 Tartiflette végétarienne	 Saucisse végétale					
Féculent	 Riz 			Frites	 Coquillette 		 Pomme de terre vapeur 		 Semoule 	 Pâtes 		
Légumes				 Salade verte 	 Courgette à l'ail 	 Salade verte 	 Choucroute		 Légumes couscous 	 Poêlée de legumes 		
Produit laitier	 Fromage 		Produit laitier	 Yaourt 	 Fromage 	 Yaourt 	 Yaourt 	Produit laitier	Fromage	Fromage 		
Dessert	Compote et biscuit		Dessert	 Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit de saison	 Fruit de saison 	Dessert	 Tartelette maison	Compote et biscuit 		
2025	LUNDI 24 NOVEMBRE 2025	MARDI 25 NOVEMBRE 2025	MERCREDI 26 NOVEMBRE 2025	Menu médiéval	VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025	LUNDI 1 DECEMBRE 2025	MARDI 2 DECEMBRE 2025	MERCREDI 3 DECEMBRE 2025	JEUDI 4 DECEMBRE 2025	VENDREDI 5 DECEMBRE 2025		
	JEUDI 27 NOVEMBRE 2026											
Entrée 1	 Velouté butternut et potimarron	Radis beurre	Menu selon stock	A définir	 Salade de pâtes 	 Coleslaw 	 Veoulté de champignon	Menu selon stock	 Chou rouge 	Crêpe au fromage		
Entrée 2		Pomelos 			 Salade de lentilles 	 Salade verte 			 Céleri remoulade			
Plat 1	 Poisson à la bordelaise	 Goulash de bœuf			 Croustade de saumon sauce du soleil	 Nuggets de poisson	 Sauté agneau aux pruneaux		 Œuf mornay	 Rougail saucisse 		
Plat 2	 Saumon sauce oseille	 Quenelle à la béchamel					 Galette végétale			 Rougail poisson		
Féculent	 Mélange céréalié	 Pâtes			 Purée de céleri	 Pâtes 	 Quinoa		 Pomme de terre	 Riz 		
Légumes	 Epinard à la crème 	 Parmegiana d'aubergine				 Ratatouille 	 Haricot vert		 Gratin de cho fleur 	 Piperade		
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc 	Produit laitier		Yaourt	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage 	Yaourt 		
Dessert	 Fruit de saison	Poire melba	Dessert		 Fruit de saison 	Salade de fruits	 Fruit de saison 	Dessert	Ile flottante	Fruit de saison		

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus validés à la commission du 03/09/25

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation élaborée sur l'UCPD95



Viande de porc



Produit local



Plat végétarien



Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	--	---	----------------------------------