

2025	LUNDI 29 SEPTEMBRE 2025	MARDI 30 SEPTEMBRE 2025	MERCREDI 1 OCTOBRE 2025	Menu Octobre rose JEUDI 2 OCTOBRE 2026	VENDREDI 3 OCTOBRE 2025	LUNDI 6 OCTOBRE 2025	MARDI 7 OCTOBRE 2025	MERCREDI 8 OCTOBRE 2025	JEUDI 9 OCTOBRE 2026	VENDREDI 10 OCTOBRE 2025
Entrée 1	Courgette râpée	Duo de chou fleur et brocolis		Taboulé à la grenade	Duo de panais et carotte	Salade d'épinard aux croûtons	Salade de spaghetti de cœur de palmier		Chou blanc	Rillette 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		Crostino fromager	Tajine de poisson	Filet de poisson meunière	Galette végétale sauce poivre		Filet de colin sauce moutarde	
Féculent	Pomme de terre vapeur			Pâte à la sauce tomate	Semoule aux épices		Pomme campagnarde		Boulgour	Torsade aux légumes
Légumes	Riz au petits légumes	Carotte au cumin		Tomate provençale	Légumes tajine		Purée de potiron	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
Semaine du goût sur le thème des recettes oubliées des régions de France										
2025	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		Cake aux légumes et camembert	Velouté de potiron et butternut	Avocat	Feuilleté fromage		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		Frites	Mélange céréaliers	Riz	Pâtes		Blé aux herbes	
Légumes	Carotte ronde	Salade verte	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt
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	Entremet	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 issu 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
----------	--	---	----------------------------------

Menus de l'Unité Centrale de Production Départementale 95

2025	LUNDI 10 NOVEMBRE 2025	MARDI 11 NOVEMBRE 2025	MERCREDI 12 NOVEMBRE 2025	JEUDI 13 NOVEMBRE 2025	VENDREDI 14 NOVEMBRE 2025	LUNDI 17 NOVEMBRE 2025	Menu bio d'automne (Alsace)	MERCREDI 19 NOVEMBRE 2025	JEUDI 20 NOVEMBRE 2025	VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025	
Entrée 1	Salade de chou rouge aux pommes 			Carotte cuite à l'orange 	Jambon de dinde	Julienne de légumes 	Cake au munster 		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 		Menu selon stock	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	Riz 			Poisson sauce basquaise 	Tartiflette végétarienne 	Saucisse végétale 			Semoule 	Pâtes 	
Féculent				Frites 	Coquillette 		Pomme de terre vapeur 		Légumes couscous 	Poêlée de légumes 	
Légumes				Salade verte 	Courgette à l'ail 	Salade verte 	Choucroute 				
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	JEUDI 27 NOVEMBRE 2026	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
Entrée 1	Velouté butternut et potimarron 	Radis beurre			Salade de pâtes 	Coleslaw 			Chou rouge 		
Entrée 2		Pomelos 			Salade de lentilles 	Salade verte 	Veoulté de champignon		Céleri remoulade	Crêpe au fromage	
Plat 1	Poisson à la bordelaise 	Goulash de bœuf 			Cromesqui de jaquier sauce du soleil 	Nuggets de poisson 	Sauté agneau aux pruneaux 				
Plat 2	Saumon sauce oseille 	Quenelle à la béchamel 					Galette végétale 		Œuf mornay 	Rougail saucisse 	
Féculent	Mélange céréalier 	Pâtes 			Purée de céleri 	Pâtes 	Quinoa 			Rougail poisson	
Légumes	Epinard à la crème 	Parmegiana d'aubergine 				Ratatouille 	Haricot vert 		Pomme de terre 	Riz 	
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc 	Produit laitier		Yaourt	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage 	Yaourt 	
Dessert	Fruit de saison 	Poire melba 	Dessert			Salade de fruits 	Fruit de saison 	Dessert	Île 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