

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 43 : du 19 au 23 octobre 2026

Vendredi	Jeudi	Mardi	Lundi
----------	-------	-------	-------

Entrées	Plats chauds	Fromage	Desserts
Salade de riz Salade verte	Salade aux pommes Salade verte	Lentilles vinaigrette Salade verte	Oeufs mirifides d'Halloween Salade verte
Sauté de porc Poêlée de haricots verts Quinoa	Steak haché Frites Carottes	Tortellinis au fromage Epinards à la crème	Pilons de poulet marinés Ecrasé de potiron et pomme de terre
Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt
Fruits de saison	Compote	Mousse au chocolat	Dessert d'Halloween
			Fruits de saison

Viande fraîche et	Recette	Produit frais	Produit local	Pâtisserie réalisée	Produit de
Produit issu de l'agriculture biologique	Recette réalisée par le chef	Pêche durable			

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 44 : du 26 au 30 octobre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées	Tarte à la tomate	Sardine	Carottes râpées	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise
	Lapin à la moutarde	Boudin noir aux pommes	Spaguettis bolognaise et chou fleur	Rôti de veau sauce marchand de vin	Dos de colin sauce capres
Plats chauds	Polenta et carottes	Purée et haricots verts		Epinards et Riz	Semoule Piperade
	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt
Fromage	Laitage	Fruits de saison	Eclair au café	Fruits de saison	Pâtisserie du jour
Desserts					

Viande fraîche et

Produit issu de l'agriculture biologique

Recette

Recette réalisée par le chef

Produit frais

Pêche durable

Produit local

Pâtisserie réalisée

Produit de

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 45 : du 2 au 6 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade verte Macédoine	Feuilleté à la tapenade Salade verte	Salade verte Jambon blanc	Salade d'endives aux oignons Salade Verte	Salade verte Céleri remoulade
Plats chauds	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Marmite de poissons	Tajine de légumes et pois chiches	Poulet Basquaise
Fromage	Gratin de choux fleurs Coquillettes	Lentilles Carottes	Pomme vapeur Haricots verts	Semoule	Riz Piperade
Desserts	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt
	Compote	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Smoothie	Flamby
Viande fraîche et	Recette	Produit frais	Produit local	Pâtisserie réalisée	Produit de
Produit issu de l'agriculture biologique	Recette réalisée par le chef	Pêche durable			

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 46 : du 9 au 13 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade verte Salade de pois chiches	Salade verte Carottes râpées		Wrap thon crudités Salade verte	Potage Salade verte
Plats chauds	Omelette	Escalope de volaille au champignons		Sauté de bœuf	Pané de poisson et quartier de citron
Fromage	Petits pois carottes	Polenta Brocolis	Armistice	Poêlée de légumes Pâtes	Riz safrané Julienne de légumes
	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt		Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt
Desserts	Eclair au Chocolat	Salade d'oranges à la cannelle		Compote	Fruit de saison
Viande fraîche et	Recette	Produit frais	Produit local	Pâtisserie réalisée par le chef	Produit de
Produit issu de		Recette réalisée par			



DUPONT
RESTORATION

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 48 : du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade verte Radis au beurre	Salade verte aux croustons Potage	Rosette cornichons Salade verte	Pizza au fromage Salade verte	Salade verte Crème de potiron
Plats chauds	Chipolata	Boulettes de Bœuf au jus	Blanquette de poisson	Sauté de volaille	Sticks de Mozza
Fromage	Haricots coco persillés Carottes	Panais rôti au romarin Pomme vapeur	Coquillettes Poêlée de légumes	Haricots beurre Boulgour au beurre	Purée de pommes de terre Brocolis
Desserts	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt
	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc au miel	compote
Viande fraîche et	Recette	Produit frais	Produit local	Pâtisserie réalisée	Produit de
Produit issu de l'agriculture biologique	Recette réalisée par le chef	Pêche durable			

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 49 : du 30 novembre au 4 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Endives aux pommes Salade verte	Velouté de poireaux Salade verte	Salade verte Croque monsieur	Salade verte Potage de légumes	Carottes rapées Salade verte
Plats chauds	Porc au caramel	Daube de bœuf	Poulet rôti	Pâtes	Filet de poisson meunière
	Riz Chou sauté	Petits pois au jus Carottes	Frites Haricots verts	Bolognaise de lentilles	Purée de patate douce Fondue de poireaux
Fromage	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt
Desserts	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Compote	Mousse au chocolat	Salade de fruits
	Viande fraîche et Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Recette réalisée par le chef	Produit local Produit frais	Pâtisserie réalisée	Produits de saison

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 50 : du 6 au 11 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Poireaux vinaigrette Salade verte	Potage Salade verte	Salade verte Paté de campagne	Soupe de légumes Salade verte	Céleri à la bulgare Salade verte
Plats chauds	Boulettes d'agneau façon tajine	Lasagnes	Colin sauce citron	Jambon braisé	Sauté de volaille
Fromage	Semoule et légumes tajine		Riz Duo de haricots	Purée de potiron et pomme de terre	Boulgour à la tomate et petits légumes
	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt
Desserts	Pomme au four	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Quatre quarts	Salade de fruits
Viande fraîche et	Recette	Produit frais	Produit local	Pâtisserie réalisée	Produit de

Produit issu de l'agriculture biologique

Recette réalisée par le chef

Pêche durable

Produit frais et de saison

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 51 : du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Velouté de légumes Salade verte	Endives vinaigrette Salade verte	Potage Salade verte	Repas de Noël	Crudités Salade verte
Plats chauds	Pâtes à la carbonara	Escalope de volaille	Gratin de poissons		Saucisses
Fromage	Brunoise de légumes	Haricots verts Riz pilaf	Purée de carottes Polenta		Frites
Desserts	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt		Fromage ou yaourt
	Yaourt vanille	Compote	Fruit de saison		Glace
Viande fraîche et	Recette	Produit frais	Produit local	Pâtisserie réalisée	Produit de

Produit issu de l'agriculture biologique

Recette réalisée par le chef

Pêche durable