

# MENUS CADOURS

Semaine n°36 : du 1 au 5 Septembre 2025



|                       | C'est la rentrée !                                                    |                                  |                                                                       |                  |                                                               |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------|
|                       | LUNDI                                                                 | MARDI                            | MERCREDI                                                              | JEUDI            | VENDREDI                                                      |
| ENTRÉE                | Tomate nature                                                         | Taboulé (semoule BIO)            | Salade bicolore (carotte BIO)                                         | Salade western   | Betterave BIO vinaigrette à la framboise                      |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Tortis bolognaise BIO (basilic non bio)<br><i>S/viande : Omelette</i> | Colin d'Alaska sauce hollandaise | Colombo de volaille<br><i>S/viande : Filet de colin beurre citron</i> | Croq végétarien  | Saucisse sauce rougail *<br><i>S/viande S/porc : Tortilla</i> |
|                       | ***<br><i>S/viande : Tortis</i>                                       | Carottes braisées                | Blé                                                                   | Ratatouille      | Riz créole                                                    |
| PRODUIT LAITIER       | Emmental                                                              | Fromage frais sucré              | Saint Paulin                                                          | Fondus président | Gouda                                                         |
| DESSERT               | Purée pomme abricot                                                   | Prunes                           | Mousse au chocolat<br><i>S/viande : Liégeois chocolat</i>             | Nectarine        | Pomme                                                         |

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs / Salade bicolore: carotte, radis / Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon

\* contient du porc

Semaine n°37 : du 8 au 12 Septembre 2025

|                       | LUNDI                                                                    | MARDI                                                  | MERCREDI                                                          | JEUDI                                      | VENDREDI                 |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------|
| ENTRÉE                | Salade de pâtes tortis, poivrons, maïs et ciboulette                     | Crêpe au fromage                                       | Salade du chef *<br><i>S/viande S/porc : Salade de riz mimosa</i> | Melon                                      | Pommes de terre échalote |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Pilons de poulet tex-me<br><i>S/viande : Colin d'Alaska sauce aurore</i> | Boulettes au bœuf au jus<br><i>S/viande : Tortilla</i> | Pizza au fromage                                                  | Couscous de légumes BIO (aromates non bio) | Beignets de poisson      |
|                       | Petits pois cuisinés                                                     | Haricots verts à la tomate                             | Salade verte                                                      | ***                                        | Courgettes colorées      |
| PRODUIT LAITIER       | Mimolette                                                                | Crème anglaise                                         | Fromage frais aux fruits                                          | Petit moulé nature                         | Yaourt sucré             |
| DESSERT               | Raisin                                                                   | Brownie                                                | Pomme                                                             | Flan nappé caramel                         | Pêche                    |

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

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS CADOURS

Semaine n°38 : du 15 au 19 Septembre 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

|                       | LUNDI                                                                | MARDI                             | MERCREDI                                     | JEUDI                           | VENDREDI                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Concombre ciboulette nature                                          | Macédoine de légumes mayonnaise   | Tomate et maïs nature                        | Salade verte et croûtons nature | Semoule fantaisie                                     |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Macaronis BIO carbonara *<br><i>S/viande S/porc : Colin meunière</i> | Colin d'Alaska sauce aux poivrons | Tortilla de pommes de terre sauce provençale | Bouchée de blé pané             | Bœuf aux olives<br><i>S/viande : Crêpe au fromage</i> |
| PRODUIT LAITIER       | Emmental                                                             | Yaourt aromatisé                  | Fromage blanc aux fruits                     | Camembert                       | Edam                                                  |
| DESSERT               | Crème dessert vanille                                                | Banane                            | Madeleine                                    | Nectarine                       | Purée de pomme                                        |

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

\* contient du porc



Semaine n°39 : du 22 au 26 Septembre 2025



|                       | LUNDI                                                                  | MARDI                                    | MERCREDI                                                                           | JEUDI                                                                | VENDREDI                                                      |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Tortis BIO au basilic                                                  | Crêpe au fromage                         | Salade arlequin                                                                    | Achard de légumes                                                    | Pâté de foie *<br><i>S/viande s/porc : œuf dur mayonnaise</i> |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Courgettes au bœuf BIO (basilic non bio)<br><i>S/viande : Omelette</i> | Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry | Jambon braisé sauce barbecue<br><i>S/viande S/porc : Filet colin beurre citron</i> | Poulet façon Akoho sy voanio<br><i>S/viande : Beignet de poisson</i> | Colin d'Alaska sauce basquaise                                |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt sucré                                                           | Coulommiers                              | Yaourt aromatisé                                                                   | Gouda                                                                | Pavé demi-sel                                                 |
| DESSERT               | Prune                                                                  | Flan chocolat                            | Nectarine                                                                          | Fondant pomme banane vanille                                         | 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



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

# MENUS CADOURS

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



|                       | LUNDI                                                       | MARDI                               | MERCREDI                                                                   | JEUDI                                                                      | VENDREDI                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| ENTRÉE                | Betterave nature                                            | Concombre sauce fromage blanc aneth | Feuilleté au fromage                                                       | Salade vitaminée (carotte BIO)                                             | Taboulé (semoule BIO)      |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de bœuf au papri<br><i>S/viande s/porc : omelette</i> | Blé à la napolitaine                | Rôti de dinde au jus<br><i>S/viande : colin d'Alaska<br/>beurre citron</i> | Palette de porc braisée*<br><i>S/viande s/porc : croq blé<br/>épinards</i> | Colin d'Alaska pané citron |
|                       | Coquillettes                                                | ***                                 | Chou-fleur béchamel                                                        | Ratatouille                                                                | Haricots verts braisés     |
| PRODUIT LAITIER       | Fondu président                                             | Emmental                            | Fromage frais sucré                                                        | Buchette mi chèvre                                                         | Yaourt sucré               |
| DESSERT               | Crème dessert caramel                                       | Liégeois chocolat                   | Pomme                                                                      | Purée pomme raisin sec                                                     | Poire                      |

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              | Tomate nature                                                     | Céleri BIO rémoulade                                                       | Salade provençale      |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Parmentier de carotte et bœuf<br><i>S/viande : parmentier de carotte au poisson</i> | Colin d'Alaska sauce américaine | Poulet sauce crème<br><i>S/viande : Colin d'Alaska à la crème</i> | Sauté de porc au caramel *<br><i>S/viande s/porc : beignets de poisson</i> | Bouchées de blé panées |
|                       | ***                                                                                 | Riz créole                      | Tortis BIO                                                        | Semoule                                                                    | Petits pois cuisinés   |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage frais sucré                                                                 | Coulommiers                     | Saint Nectaire                                                    | Petit moulé ail et fines herbes                                            | Yaourt aromatisé       |
| DESSERT               | Muffin chocolat                                                                     | Pomme                           | Fromage blanc aux fruits                                          | Cocktail de fruits                                                         | Banane                 |

BIO

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



Ansamble

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 pâtes tricolores                                    | Concombre nature                             | Salade de RIZ BIO exotique          |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Rôti de porc <b>sauce aux pruneaux *</b><br><i>S/viande s/porc : omelette sauce aux pruneaux</i> | Boulettes au bœuf au jus et <b>ketchup de fruits rouges</b><br><i>S/viande : croq végétarien et ketchup de fruits rouges</i> | Quiche lorraine*<br><i>S/viande s/porc : tarte au fromage</i> | Tajine de légumes <b>aux raisins, figues</b> | Colin d'Alaska sauce crème au cumin |
|                       | Haricots verts braisés                                                                           | Purée de pommes de terre                                                                                                     | Haricots verts persillés                                      | Semoule BIO                                  | Carottes BIO à <b>l'orange</b>      |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt sucré                                                                                     | Brie                                                                                                                         | Fromage blanc à la crème de <b>marron</b>                     | Mimolette                                    | Fraidou                             |
| DESSERT               | Purée <b>pomme abricot sec</b>                                                                   | Flan vanille                                                                                                                 | Banane                                                        | Moelleux aux <b>poires et amandes</b>        | Pomme                               |

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon /  
salade de pâtes tricolores :  
Salade tricolore : pâtes,  
poivron, olive / Salade de  
riz exotique : riz, ananas,  
maïs, persil

\* contient du porc

|                       | LUNDI                                                       | MARDI                    | MERCREDI                        | JEUDI                                                                           | VENDREDI                                                         |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Salade colorée                                              | Pommes de terre échalote | Macédoine de légumes mayonnaise | Betterave nature                                                                | Salade verte nature                                              |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Saucisse de Toulouse *<br><i>S/viande s/porc : omelette</i> | Poisson meunière         | Blé                             | Riz                                                                             | Lasagnes à la bolognaise<br><i>S/viande : lasagnes au saumon</i> |
|                       | Lentilles cuisinées                                         | Julienne de légumes      | aux haricots rouges sauce chili | à la cantonnaise *<br><i>S/viande s/porc : riz à la cantonnaise sans viande</i> | ***                                                              |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage frais au sel de Guérande                            | Yaourt aromatisé         | Fondu président                 | Edam                                                                            | Camembert                                                        |
| DESSERT               | Liégeois chocolat                                           | Poire                    | Pomme                           | Raisin                                                                          | Gaufre                                                           |

P.A. n°2

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



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS CADOURS

Semaine n°44 : du 27 au 31 Octobre 2025

C'est Halloween!



|                       | LUNDI                                                                   | MARDI                                                             | MERCREDI                                                               | JEUDI                                                | VENDREDI                                              |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Salade de riz des incas                                                 | Pâté de campagne *<br><i>S/viande s/porc : œuf dur mayonnaise</i> | Salade de blé fantaisie                                                | Salade coleslaw                                      | Tarte butternut et comté                              |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Emincé de dinde à la forestière<br><i>S/viande : poisson bordelaise</i> | Colin d'Alaska sauce dieppoise                                    | Chou-fleur à la parisienne*<br><i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i> | Bœuf façon bourguignon<br><i>S/viande : omelette</i> | Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma |
|                       | Haricots verts braisés                                                  | Purée de potiron                                                  | ***<br><i>S/viande s/porc : chou-fleur béchamel</i>                    | Coquillettes                                         | ***                                                   |
| PRODUIT LAITIER       | Petit moulé ail et fines herbes                                         | Coulommiers                                                       | Yaourt sucré                                                           | Rondelé                                              | Mimolette                                             |
| DESSERT               | Pomme                                                                   | Poire                                                             | Banane                                                                 | Cocktail de fruits                                   | Orange                                                |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs / Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Salade charcutière : pommes de terre, oignons, dés de jambon

\* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

|                       | LUNDI                                                                               | MARDI                                                     | MERCREDI                                                 | JEUDI                                                             | VENDREDI                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Potage de légumes ou macédoine                                                      | Chou rouge BIO vinaigrette balsamique                     | Salade tricolore (pâtes BIO)                             | Céleri rémoulade                                                  | Salade charcutière *<br><i>S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare</i> |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Hachis Parmentier BIO (aromates non BIO)<br><i>S/viande : parmentier de poisson</i> | Dahl de lentilles corail                                  | Rôti de dinde au jus<br><i>S/viande : croq basquaise</i> | Sauté de porc à l'ancienne *<br><i>S/viande s/porc : omelette</i> | Beignets de poisson                                                        |
|                       | ***                                                                                 | RIZ BIO                                                   | Poêlée de légumes                                        | Petits pois cuisinés                                              | Carottes braisées                                                          |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt aromatisé                                                                    | Tomme blanche                                             | Fromage frais sucré                                      | Emmental                                                          | Fraidou                                                                    |
| DESSERT               | Pomme                                                                               | Mousse au chocolat<br><i>S/viande : liégeois chocolat</i> | Purée pomme ananas                                       | Crème dessert caramel                                             | Clémentine                                                                 |

BIO

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

# MENUS CADOURS

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice

|                                                                                                         | LUNDI                                                                                                                                       | MARDI | MERCREDI                                                                                                              | JEUDI                                                                                             | VENDREDI                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  ENTRÉE                | Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)                                                                                           |       | Salade de pâtes BIO mayonnaise paprika                                                                                | Salade verte aux croutons nature                                                                  | Potage de légumes ou Betteraves nature  |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Goulash de bœuf <br><i>S/viande : feuilleté au fromage</i> |       | Colin d'Alaska sauce beurre blanc  | Lasagnes bolognaise<br><i>S/viande : lasagnes au saumon</i>                                       | Bouchées de blé panées                  |
|                                                                                                         | Haricots verts braisés                                                                                                                      |       | Purée de carotte                                                                                                      | ***                                                                                               | Petits pois au jus                                                                                                         |
|  PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature                                                                                                                               |       | Fromage frais aux fruits                                                                                              | Vache qui rit  | Edam                                                                                                                       |
|  DESSERT               | Madeleine                                                                                                                                   |       | Pomme                                                                                                                 | Crème dessert vanille                                                                             | Kiwi                                                                                                                       |

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange / Salade de chou blanc Sri Lankaise: chou blanc, sauce mangue

\* contient du porc

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025

|                                                                                                          | LUNDI                                                                                                                         | MARDI                                                     | MERCREDI                                        | JEUDI                                                                                                                 | VENDREDI                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  ENTRÉE                 | Crêpe au fromage                                                                                                              | Taboulé (semoule BIO)                                     | Salade verte nature                             | Salade de chou blanc Bio Sri Lankaise                                                                                 | Potage de légumes ou céleri rémoulade  |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Poulet rôti <br><i>S/viande : tortilla</i> | Parmentier de bœuf au potiron BIO (aromates non bio)      | Cordon bleu<br><i>S/viande : croq basquaise</i> | Curry de poisson au lait de coco  | Bolognaise de lentilles              |
|                                                                                                          | Epinards béchamel                                                                                                             | ***<br><i>S/viande : Parmentier de poisson au potiron</i> | Flageolets                                      | Riz créole                       | Tortis BIO                                                                                                                |
|  PRODUIT LAITIER      | Yaourt aromatisé                                                                                                              | Brie                                                      | Fromage frais sucré                             | Fraidou                                                                                                               | Gouda                                                                                                                     |
|  DESSERT              | Clémentine                                                                                                                    | Pomme                                                     | Poire                                           | Purée pomme cannelle                                                                                                  | Liégeois chocolat                                                                                                         |

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



# MENUS CADOURS

Semaine n°48 : du 24 au 28 Novembre 2025



|                                                                                                         | LUNDI                                                                  | MARDI                                                                                                           | MERCREDI                                                                                   | JEUDI                                                                                               | VENDREDI                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  ENTRÉE                | Salade vitaminée (carotte BIO)                                         | Salade de pâtes BIO au basilic                                                                                  | Salade de lentilles vinaigrette                                                            | Potage potiron ou macédoine mayonnaise                                                              | Chou rouge vinaigrette                                                           |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Saucisse de Toulouse *<br><i>S/viande s/porc : beignets de poisson</i> | Colin d'Alaska sauce bretonne  | Omelette                                                                                   | Croq végétarien  | Sauté de bœuf à l'orientale <br><i>S/viande : colin d'Alaska sauce orientale</i> |
|                                                                                                         | Purée de pommes de terre                                               | Carottes braisées              | Haricots verts braisés                                                                     | Blé à la tomate                                                                                     | Semoule                                                                          |
|  PRODUIT LAITIER       | Coulommiers                                                            | Yaourt sucré                                                                                                    | Fromage frais aux fruits                                                                   | Edam                                                                                                | Fondu président                                                                                                                                                     |
|  DESSERT               | Flan nappé caramel                                                     | Poire                                                                                                           | Banane  | 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                                                                                                  | VENDREDI                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  ENTRÉE                 | Pizza au fromage                                                                                                                                          | Carotte râpée BIO au citron                                                                         | Salade verte nature                                                                                                                                        | Betteraves natures  | Saucisson sec*<br><i>S/viande s/porc : œuf dur mayonnaise</i>                                       |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Emincé de dinde sauce aigre douce <br><i>S/viande : bouchées de blé</i> | Chili sin carne  | Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) <br><i>S/viande : Tortilla</i> | Cassoulet *<br><i>S/viande s/porc : crêpe au fromage</i>                                               | Colin meunière  |
|                                                                                                          | Chou-fleur et romanesco                                                                                                                                   | (riz BIO)                                                                                           | ***<br><i>S/viande : tortis</i>                                                                                                                            | ***<br><i>S/viande s/porc : haricots blancs au jus</i>                                                 | Poêlée de légumes                                                                                   |
|  PRODUIT LAITIER      | Emmental                                                               | Fromage frais au sel de Guérande                                                                    | Yaourt aromatisé                                                                                                                                           | Fraidou                                                                                                | Brie                                                                                                |
|  DESSERT              | Pomme                                                                                                                                                     | Crème dessert vanille                                                                               | Orange                                                                                                                                                     | 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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS CADOURS

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025



|                       | LUNDI                                                                | MARDI                                                 | MERCREDI                                             | JEUDI                                                        | VENDREDI                      |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| ENTRÉE                | Potage de légumes ou macédoine mayonnaise                            | Cœufs durs mayonnaise                                 | Mâche et croûtons                                    | Salade fantaisie (céleri BIO)                                | Carottes râpées               |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Boulettes au bœuf sauce piquante<br><i>S/viande : croq basquaise</i> | Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma | Steak haché<br><i>S/viande : beignets de poisson</i> | Poulet rôti au paprika<br><i>S/viande : tarte au fromage</i> | Colin d'Alaska sauce safranée |
|                       | Purée de pommes de terre                                             | ***                                                   | Frites                                               | Haricots beurre braisés                                      | Riz créole                    |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt sucré                                                         | Saint-Paulin                                          | Petit moulé ail et fines herbes                      | Camembert                                                    | Edam                          |
| DESSERT               | Orange                                                               | Liégeois chocolat                                     | Compote de pomme                                     | Riz au lait                                                  | Poire                         |

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

\* contient du porc

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

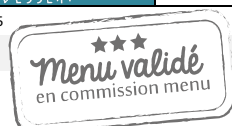
REPAS DE NOËL

|                       | LUNDI                                                   | MARDI                        | MERCREDI                                                                 | JEUDI | VENDREDI                                         |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Salade de blé BIO exotique                              | Salade tricolore (pâtes BIO) | Semoule fantaisie                                                        |       | Potage de légumes ou salade verte nature         |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de bœuf aux oignons<br><i>S/viande : Omelette</i> | Colin d'Alaska pané          | Jambon braisé sauce forestière *<br><i>S/viande : croq à l'italienne</i> |       | Tortis BIO crémeux de haricots blancs au potiron |
|                       | Carottes braisées                                       | Epinards béchamel            | Petits pois                                                              |       | ***                                              |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt aromatisé                                        | Fondu président              | Fraidou                                                                  |       | Gouda                                            |
| DESSERT               | Pomme                                                   | Flan nappé caramel           | Banane                                                                   |       | Cocktail de fruits                               |

P.A. n°5

BIO

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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025



|                       | LUNDI                                                         | MARDI                       | MERCREDI                       | JEUDI | VENDREDI                                                        |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Crêpe au fromage                                              | Céleri rémoulade            | Chou rouge vinaigrette         |       | Potage de légumes ou betterave nature                           |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Emincé de poulet tandoori<br><i>S/viande : nuggets de blé</i> | Colin d'Alaska sauce citron | Parmentier de lentilles corail |       | Lasagne à la bolognaise<br><i>S/viande : lasagnes au saumon</i> |
|                       | Carottes braisées                                             | Semoule                     | ***                            |       | ***                                                             |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt sucré                                                  | Fraidou                     | Mimolette                      |       | Brie                                                            |
| DESSERT               | Clémentine                                                    | Purée de pomme              | Liégeois vanille               |       | Poire                                                           |

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

\* contient du porc

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) | Salade de pâtes BIO paprika mayonnaise                                       |       | Salade verte nature                                    |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Curry de haricots rouges                                  | Beignets de poisson             | Chou-fleur à la parisienne*<br><i>S/viande s/porc : Feuilleté au fromage</i> |       | Hachis parmentier<br><i>S/viande : croq végétarien</i> |
|                       | RIZ BIO                                                   | Haricots verts braisés          | ***<br><i>S/viande s/porc : chou-fleur béchamel</i>                          |       | ***<br><i>S/viande : purée de p. de terre</i>          |
| PRODUIT LAITIER       | Saint Nectaire                                            | Yaourt aromatisé                | Fromage frais au sel de Guérande                                             |       | Emmental                                               |
| DESSERT               | Mousse au chocolat<br><i>S/viande : liégeois chocolat</i> | Pomme                           | Clémentine                                                                   |       | Flan nappé caramel                                     |

P.A. n°2

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

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