

Sauvages
Hautes Rivières / Strimanges
Fleury
Givonne



LE JOUR DU

Menu

Du 6 au 10 octobre 2025

LUNDI 06/10	MARDI 07/10	MERCREDI 08/10	JEUDI 09/10	VENDREDI 10/10
Salade boulgour orange	Chou blanc vgte miel	Salade farandole (riz, maïs radis)	Salade césar	Feuilleté au jambon
Bouchée de blé panée au curry	Jambonneau cornichon (jambon de dinde cornichons)	Emincé de bœuf sauce madère	Wings de poulet barbecue	Colin d'Alaska beurre fondu
Chou-fleur braisés	Pomme de terre rissolée	Duo de haricots verts et beurre	Coude	Fricassé carotte et pomme de terre
Yaourt nature	Carré fromager	Bûche de chèvre	Cantal	Rondelé
Pomme*	Entremet pistache	Salade de fruits*	Crème brûlée	Fromage blanc vanille



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits

Sauces
Hauts Rivières
Floing
Stimenges
givre



Menu

Du 13 au 17 octobre 2025

LE JOUR DU VEGE

Journée Ile de France

LUNDI 13/10	MARDI 14/10	MERCREDI 15/10	JEUDI 16/10	VENDREDI 17/10
Avocat* Chou rouge râpé Emincé de porc sauce printanière Emincé de dinde* Nouilles Comté Purée pomme fleur d'oranger	Salade de Blé citron Coriandre Daube de bœuf Antiboise Tomate, poivron, carottes, olives Brocolis à la crème Fromage blanc Raisin*	Carottes râpées Colin sauce Bercy Riz créole Mimolette Crème à la vanille	Crème soubise (oignons) Bouchée à la reine (à la viande de veau) Salade verte Coulommiers Paris brest	Salade de boudin feta Omelette sauce rougail Ratatouille Fond du président Banane*
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits

Sauces | Givonne
Hautes Rivières | Fromages



LE JOUR DU
Végé

Menu

Du 29 septembre au 3 octobre 2025

LUNDI 29/09	MARDI 30/09	MERCREDI 01/10	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
Salade de pâtes tricolores (poivrons, olives) Salade de blé aux petits légumes	Tomate et œuf dur	Salade verte	Cake Savoyard (jambon, emmental) Cake aux olives	Taboulé
Emincé de bœuf sauce brune	Boulghour Canarie (poivrons, pois chiches)	Cassoulet brésilien S/Porc (riz, sauce tomate haricots rouges, saucisse de volaille)	Filet de Hoki sauce bonne femme	Sauté de dinde crème origan
Carotte braisées			Brunoise de légumes	Courgette sauce tomate
Petit suisse nature	Brebiscreme	Fleur des Sources	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
Banane*	Flan à la vanille	Yaourt aromatisé	Poire*	Kasutera (gâteau au miel)
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits