

MENUS LA PASSERELLE

sept-25

	MERCREDI 03 SEPTEMBRE	MERCREDI 10 SEPTEMBRE	MERCREDI 17 SEPTEMBRE	MERCREDI 24 SEPTEMBRE	
ENTRÉE	Salade bicolore (carotte BIO)	Salade de RIZ BIO, concombre, maïs	Tomate et feta vinaigrette	Salade arlequin 	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Pizza au fromage	Tortilla de pomme de terre sauce provençale	Jambon braisé sauce barbecue <i>S/viande S/porc : Feuilleté au fromage</i>	
	Blé 	Salade verte	Haricots verts braisés	Poêlée de légumes	
PRODUIT LAITIER	Pont l'Evêque 	Fromage frais aux fruits	***	Fromage frais sucré	
DESSERT	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Banane 	Fromage blanc au coulis de cassis	Nectarine	
GOÛTERS	Compote pomme fraise	Pain	Banane	Pain	
	Barre bretonne	Confiture	Marbré cacao	Chocolat	
	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Compote pomme banane	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore : carotte, radis
Salade arlequin : pomme de terre, petit pois, maïs

FÊTE DU GOÛT LES FRUITS dans tous leurs états oct-25

	MERCREDI 01 OCTOBRE	MERCREDI 08 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	
ENTRÉE	Chou-fleur à la grecque	Tomate vinaigrette	Velouté potiron châtaigne	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tarte chèvre basilic	Tortis BIO au poulet sauce crème <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Quiche lorraine <i>S/viande S/porc : Tarte aux légumes</i>	
	Salade verte 	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Salade verte / Brocolis	
PRODUIT LAITIER	***	Saint Nectaire 	Fromage frais aux fruits	
DESSERT	Crème dessert caramel <i>S/viande S/porc : Liégeois café</i>	Fromage blanc aux fruits ind.	Banane 	
GOÛTERS	Pain	Compote poire	Pain	
	Fromage frais nature	Barre bretonne	Confiture	
	Poire	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	

 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.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS LA PASSERELLE

Semaine n°43 : du 20 au 24 Octobre 2025



Vacances scolaires					
	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Pomme de terre échalote	Betterave vinaigrette	Velouté à la Thaï au curry	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : Bouchée de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron	Blé aux haricots rouges sauce chili	Riz à la cantonnaise <i>S/porc S/viande : Riz cantonnais sans viande</i>	Raviolis au bœuf sauce tomate <i>S/viande : Raviolis aux légumes</i>
	Lentilles au jus	Julienne de légumes	***	***	***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Fondu président	Edam	Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	Pomme	Banane	Purée pomme cannelle
GOÛTERS	Pain	Pain	Poire	Sablés des Flandres	Pain
	Pâte à tartiner	Gouda	Marbré cacao	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature
	Banane	Compote pomme fraise	Yaourt nature sucré	Pomme	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Velouté à la thaï : pomme de terre, poivron, carotte, coriandre

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs

Salade coleslaw : carotte, chou blanc

Semaine n°44 : du 27 au 31 Octobre 2025

Vacances scolaires					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz des incas	Pâté de campagne <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>	Salade de blé fantaisie	Salade coleslaw	Velouté au butternut
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière <i>S/viande : Crêpe aux champignons</i>	Colin d'Alaska sauce américaine	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>	Bœuf façon bourguignon <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma
	Haricots beurre braisés	Purée de potiron	*** <i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i>	Coquillettes	***
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt nature sucré	***	Mimolette
DESSERT	Pomme	Poire	Banane	Milk shake vanille	Fondant pomme orange
GOÛTERS	Pain	Barre bretonne	Pain	Pain	Madeleine
	Chocolat	Banane	Emmental	Confiture	Compote pomme
	Poire	Yaourt aromatisé	Banane	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré

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.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



MENUS LA PASSERELLE

nov-25

	MERCREDI 05 NOVEMBRE	MERCREDI 12 NOVEMBRE	MERCREDI 19 NOVEMBRE	MERCREDI 26 NOVEMBRE	
 ENTRÉE	Salade tricolore (pâtes BIO)	Salade verte aux croutons	Salade verte	Salade de lentilles vinaigrette	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq fromage	Lasagne bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Cordon bleu de volaille <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Omelette 	
	Poêlée de légumes	***	Frite + ketchup	Haricots verts braisés	
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Fromage frais aux fruits	***	Fromage frais aux fruits	
 DESSERT	Purée pomme ananas	Pomme	Purée pomme crème de marron	Banane 	
GOÛTERS	Pain	Compote pomme banane	Pomme	Pain	
	Mimolette	Barre bretonne	Marbré cacao	Confiture	
	Banane	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

déc-24

	MERCREDI 03 DECEMBRE	MERCREDI 10 DECEMBRE	MERCREDI 17 DECEMBRE	
 ENTRÉE	Betteraves vinaigrette 	Pomelos	Semoule fantaisie 	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : Tarte aux légumes</i>	Pizza au fromage	Omelette	
	Haricots blancs au jus	Salade verte / Julienne de légumes	Petits pois au jus	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Fraidou	
 DESSERT	Orange	Purée pomme agrumes	Banane 	
GOÛTERS	Pain	Pain	Compote pomme fraise	
	Chocolat	Emmental	Barre bretonne	
	Compote pomme banane	Orange	Fromage blanc sucré	

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.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS LA PASSERELLE

Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	NOËL JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade 	Chou rouge vinaigrette		Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet tandoori  <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska sauce citron 	Parmentier de lentilles corail 		Lasagne bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>
	Carottes braisées	Semoule	***		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré 	Fraidou	Mimolette		Brie
DESSERT	Clémentine	Purée de pomme	Liégeois vanille		Poire
GOÛTERS	Pain	Pomme	Clémentine		Pain
	Cantal	Fourrandise au chocolat	Petit beurre		Chocolat
	Pomme	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré		Compote pomme fraise



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

Semaine n°01 : du 29 Décembre au 2 Janvier 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	NOUVEL AN JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage crécy 	Taboulié libanais (boulgour BIO)	Salade de pâtes BIO paprika mayonnaise		Salade verte aux croutons 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges et RIZ BIO 	Beignets de poisson	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande S/porc : Bouchée de blé</i> ***		Hachis parmentier  <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>
	***	Haricots verts braisés	<i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i>		***
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire 	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande		Emmental
DESSERT	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Pomme	Clémentine		Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : Liégeois café</i>
GOÛTERS	Pain	Pain	Pomme		Pain
	Pâte à tartiner	Brie	Marbré cacao		Saint Morêt
	Orange	Compote pomme banane	Yaourt nature sucré		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.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES