

MENUS PELLEPORT

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 western	Betterave BIO vinaigrette à la framboise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Omelette</i>	Colin d'Alaska sauce hollandaise		Croq végétarien	Saucisse sauce rougail * <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>
	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Carottes braisées		Ratatouille	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais sucré		Fondu président	Gouda
DESSERT	Purée pomme abricot	Prunes	Nectarine	Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

P.A. n°5

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		Melon	Pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet tex-mex <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce aurore</i>	Boulettes au bœuf au jus <i>S/viande : Tortilla</i>		Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Beignets de poisson
	Petis pois cuisinés	Haricots verts à la tomate		***	Courgettes colorées
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Crème anglaise		Petit moulé nature	Yaourt sucré
DESSERT	Raisin	Brownie	Flan nappé caramel	Pêche	

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°1



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 PELLEPORT

Semaine n°38 : du 15 au 19 Septembre 2025



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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, 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		Achard de légumes	Pâté de foie * <i>S/viande s/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Omelette</i>	Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry		Poulet façon Akoho sy voanio <i>S/viande : Beignet de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce basquaise
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Coulommiers		Riz créole	Semoule
DESSERT	Prune	Flan chocolat		Gouda	Pavé demi-sel
				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 PELLEPORT

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Concombre sauce fromage blanc aneth		Salade vitaminée (carotte BIO)	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika <i>S/viande s/porc : omelette</i>	Blé à la napolitaine		Palette de porc braisée* <i>S/viande s/porc : croq blé épinards</i>	Colin d'Alaska pané citron
	Coquillettes	***		Ratatouille	Haricots verts braisés
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental		Buchette mi chèvre	Yaourt sucré
DESSERT	Crème dessert caramel	Liégeois chocolat	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		Betteraves BIO	Salade provençale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf <i>S/viande : parmentier de carotte au poisson</i>	Colin d'Alaska sauce américaine		Sauté de porc au caramel * <i>S/viande s/porc : beignets de poisson</i>	Bouchées de blé panées
	***	Riz créole		Semoule	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Muffin chocolat	Pomme	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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

FÊTE DU GOÛT
Les **FRUITS**
dans tous leurs états

MENUS PELLEPORT

Semaine n°42 : du 13 au 17 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de chou blanc BIO et pomme vinaigrette		Concombre nature	Salade de RIZ BIO exotique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc sauce aux pruneaux * <i>S/viande s/porc : omelette sauce aux pruneaux</i>	Boulettes au bœuf au jus et ketchup de fruits rouges <i>S/viande : croq végétarien et ketchup de fruits rouges</i>		Tajine de légumes aux raisins, figues	Colin d'Alaska sauce crème au cumin
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie		Semoule BIO	Carottes BIO à l' orange
DESSERT	Purée pomme abricot sec	Flan vanille		Mimolette	Fraidou
				Moelleux aux poires et amandes	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon / Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil

* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°43 : du 20 au 24 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



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°2



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 PELLEPORT

Semaine n°44 : du 27 au 31 Octobre 2025

C'est Halloween!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade charcutière : pommes de terre, oignons, dés de jambon

P.A. n°3

* contient du porc

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Chou rouge BIO vinaigrette balsamique		Betteraves	Salade charcutière * <i>S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Dahl de lentilles corail		Sauté de porc à l'ancienne * <i>S/viande s/porc : omelette</i>	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	***	RIZ BIO		Petits pois cuisinés	Carottes braisées
DESSERT	Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Emmental	Fraidou
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat <i>S/viande : liégeois chocolat</i>			Crème dessert caramel



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 PELLEPORT

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 verte aux croutons nature	Betteraves nature 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf  <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>			Lasagnes bolognaise <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>	Bouchées de blé panées 
	Haricots verts braisés			***	Petits pois au jus
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature			Vache qui rit 	Edam
 DESSERT	Madeleine		Crème dessert vanille	Kiwi	



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

P.A. n°5

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025

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

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS PELLEPORT

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		Macédoine mayonnaise	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse * <i>S/viande s/porc : beignets de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne		Croq végétarien	Sauté de bœuf à l'orientale <i>S/viande : colin d'Alaska sauce orientale</i>
	Purée de pommes de terre	Carottes braisées		Blé à la tomate	Semoule
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré		Edam	Fondu président
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire		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		Potage de potiron	Saucisson sec* <i>S/viande s/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce aigre douce <i>S/viande : bouchées de blé</i>	Chili sin carne		Cassoulet * <i>S/viande : crêpe au fromage s/porc : cassoulet sans porc</i>	Colin meunière
	Chou-fleur et romanesco	(riz BIO)		*** <i>S/viande : haricots blancs au jus</i>	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande		Fraidou	Brie
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille		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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS PELLEPORT

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Œufs durs mayonnaise		Salade fantaisie (céleri BIO)	Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante <i>S/viande : croq basquaise</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma		Poulet rôti au paprika <i>S/viande : tarte au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce safranée
	Purée de pommes de terre	***		Haricots beurre braisés	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Saint-Paulin		Camembert	Edam
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Riz au lait	Poire	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

P.A. n°4

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)			Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Omelette</i>	Colin d'Alaska pané			Tortis BIO crémeux de haricots blancs au potiron
	Carottes braisées	Epinards béchamel			***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président			Gouda
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel		Cocktail de fruits	

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



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					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°1

* contient du porc

Semaine n°01 : du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



V 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