

Menus Gratentour

Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Menu



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Tartiflette végétarienne au fromage
Boudoir Vital Ainé
Compote fraîche **pomme Bio** poire

Mardi

Salade de pois chiches HVE - Vinaigrette
Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce moutarde
/Omelette nature
Haricots verts Bio persillés
Edam Bio
Pomme Bio

Mercredi

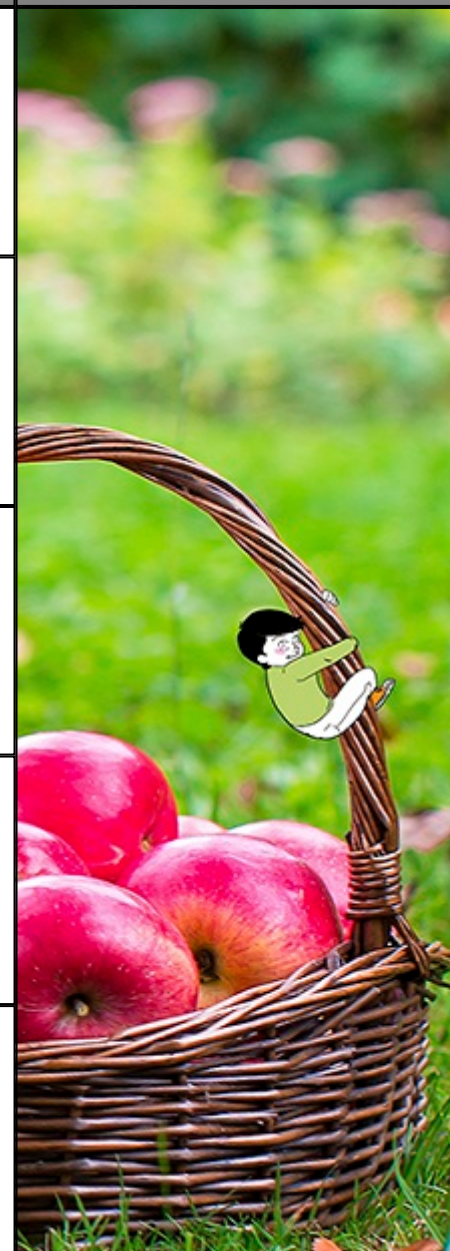
Salade d'avocat - Vinaigrette
Bouchée à la reine
/Vol au vent aux fruits de mer
Riz Bio Pilaf
Cantal AOP
Poire bio

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
Paupiette au veau FR - Sauce au poivre
/Galette épinards, blé et fromage
Chou fleur CE2 persillé
Suisse sucré
Gâteau du chef au yaourt

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
Filet de saumon MSC - Sauce à l'oseille
Spaghetti
Mimolette Bio
Mousse au chocolat au lait



Menus Gratentour

Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Menu

api

Lundi

Coleslaw - Vinaigrette
Pastachiches HVE sauce crème et emmental
Yaourt sucré ferme du Prouzic 🐄
Clémentine

Mardi

Mercredi

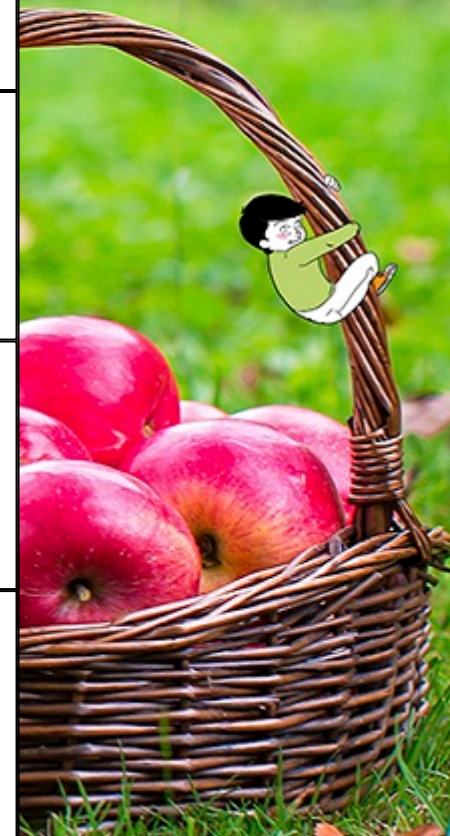
Perles de pâtes - Vinaigrette
Cervelas Orloff
/Nuggets végétarien de blé
Petits pois
Brie
Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons 🌿 🍷

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
Hachis parmentier de boeuf 🇫🇷
/Parmentier de poisson
Saint Nectaire AOP 🐄
Banane Bio 🌿

Vendredi

Chou fleur CE2 🐄 - Vinaigrette
Poisson blanc meunière MSC 🐟
Gratin de potiron Béchamel
Gouda Bio 🌿
Gâteau miel épices 🍷



Menus Gratentour

Du 17/11/2025 au 21/11/2025

Menu 5 éléments



Lundi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette
Omelette du chef au fromage 🍳
Haricots verts Bio persillés 🇫🇷
Edam Bio
Yaourt à la vanille des Pyrénées 🇫🇷

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
Boulettes au bœuf 🇫🇷 - Sauce napolitaine
/Filet de saumon MSC 🐟 - Sauce napolitaine
Fusilli Bio
Emmental Bio
Compote fraîche pomme Bio myrtille 🇫🇷

Mercredi

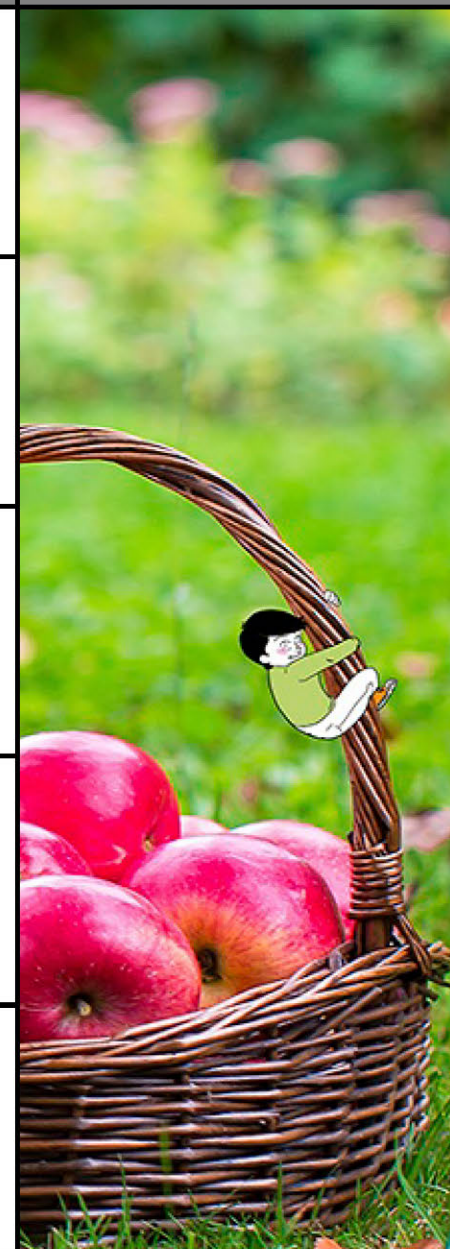
Friand au fromage
Sauté de dinde FR 🇫🇷 - Sauce façon blanquette
/Morceaux de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce façon blanquette
Épinards
Camembert Bio 🇫🇷
Salade de fruits

Jeudi

Potage de légumes verts (concentré)
Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷
/Galette épinards, blé et fromage
Gratin dauphinois
Gouda Bio
Poire bio

Vendredi

Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette
Curry de poisson
Semoule Bio 🇫🇷
Sauce caramel
Crème aux oeufs du chef 🍳



Menus Gratentour

Du 24/11/2025 au 28/11/2025

Menu

api

Lundi

Haricots verts Bio   - Vinaigrette
Gratin de gnocchis au potiron et cheddar
Yaourt Cimelait aromatisé 
Clémentine

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)  
Rôti de dinde  - Sauce charcutière
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce charcutière
Carottes Ce2 persillées 
Bethmale mi Vache et Chèvre 
Banane Bio 

Mercredi

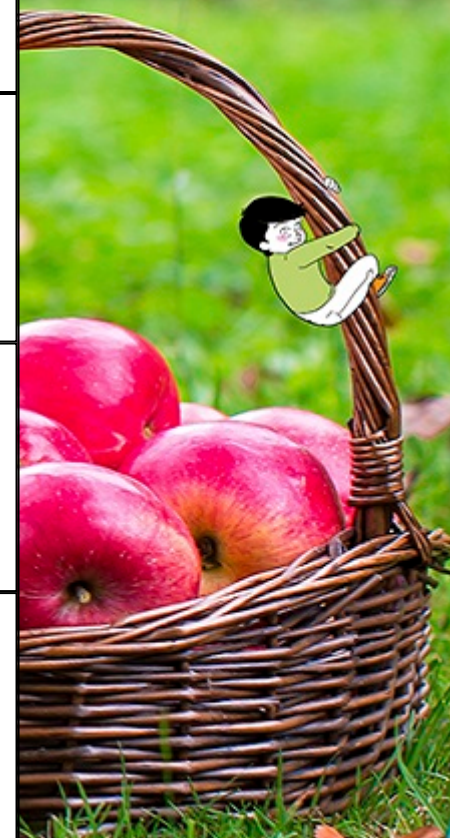
Salade iceberg - Vinaigrette
Lasagnes au boeuf 
/Lasagnes de légumes
Cantal AOP 
Crème dessert à la vanille

Jeudi

Salade Krautsal - Vinaigrette
Saucisse de porc CE2  - Sauce currywurst
/Omelette nature - Sauce currywurst
Frites
Chantilly
Forêt Noire du chef 

Vendredi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons
/Médailon de surimi - , mayonnaise
Filet de lieu noir MSC  - Sauce aurore
Riz Bio Pilaf 
Mimolette Bio 
Pomme Bio 



Menus Gratentour

Du 01/12/2025 au 05/12/2025

Menu 5 éléments



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Boulettes au boeuf - sauce Strogonoff
/Morceaux de colin d'Alaska MSC - sauce strogonoff
Coquillettes Bio
Saint Môret Bio
Orange Bio

Mardi

Potage de potiron (concentré)
Tortillas de **pommes de terre et emmental Bio**
Haricots verts Bio persillés
Emmental râpé
Flan au chocolat des Pyrénées

Mercredi

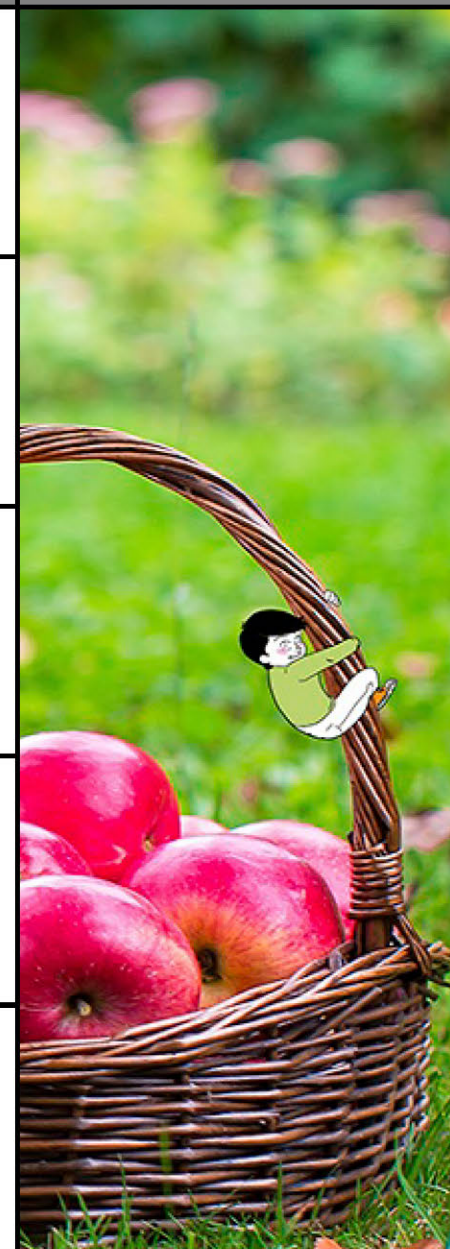
Chou rouge râpé - Vinaigrette
Filet de Poisson pané MSC
Purée de carottes
Pont l'Evêque AOP
Smoothie pomme bio vanille

Jeudi

Salade d'avocat - Vinaigrette
Sauté de poulet - Sauce chasseur
/Quenelle nature - Sauce chasseur
Chou fleur CE2 persillé
Suisse sucré
Quatre quart du chef au citron

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette
Quiche saumon épinards
Salade verte - Vinaigrette
Mimolette Bio
Pomme Bio



Menus Gratentour

Du 08/12/2025 au 12/12/2025

Menu 5 éléments



Lundi

Haricots verts Bio - Vinaigrette
Timbaline d'automne
Gouda Bio
Clémentine

Mardi

Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR
/Beignet de calamars à la romaine
Brocolis
Emmental Bio
Compote fraîche **pomme Bio** mangue

Mercredi

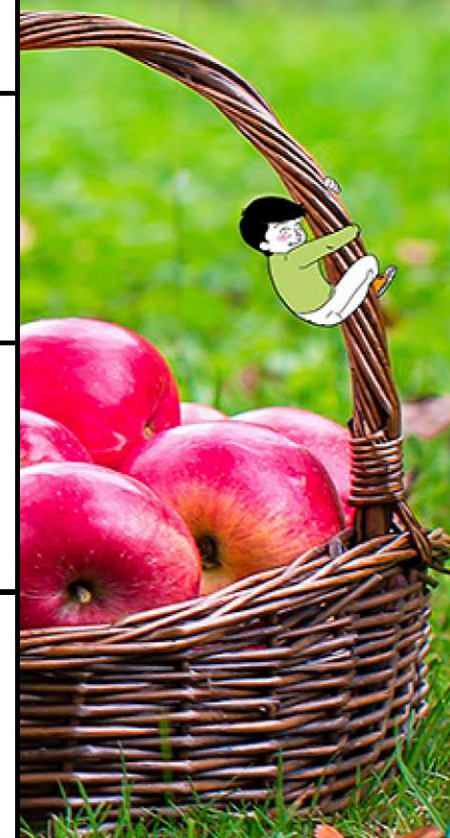
Potage de légumes (concentré)
Poulet rôti
/Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au thym
Petits pois
Saint Paulin
Gâteau de semoule

Jeudi

Endives (brut) - Vinaigrette au miel
Pulled pork sauce barbecue
/Galette épinards, blé et fromage
Purée de pommes de terre
Saint Môret Bio
Banane Bio

Vendredi

Coleslaw - Sauce façon remoulade
Filet de limande MSC - Sauce à l'orange
Riz Bio Pilaf
Yaourt Cimelait sucré
Muesli du chef



Menus Gratentour

Du 15/12/2025 au 19/12/2025

Menu

api

Lundi

Fusilli Bio - Vinaigrette
Currywurst
/Galette épinards, blé et fromage
Haricots verts Bio persillés
Suisse fruité
Pomme Bio

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
Dahl de lentilles corail bio
Riz Bio Pilaf
Edam Bio
Liégeois chocolat

Mercredi

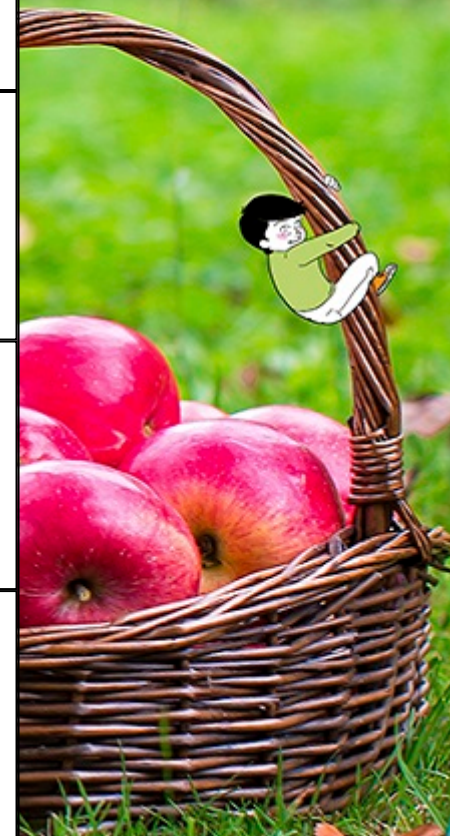
Salade iceberg - Vinaigrette
Parmentier de Canard
/Parmentier de poisson
Cantal AOP
Banane Bio

Jeudi

Mousse de canard (sans porc)
/Muffin de poisson
Paupiette de Volaille - Sauce forestière
/Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce forestière
Pommes pin
Clémentine
Bûche de Noël

Vendredi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Beignet de calamars à la romaine
Épinards à la Béchamel
Mimolette Bio
Kiwi



Menus Gratentour

Du 22/12/2025 au 26/12/2025

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
Galette végétarienne du chef
Haricots verts Bio persillés  
Edam Bio 
Flan nappé caramel

Mardi

Salade d'avocat - Vinaigrette
gratin de pommes de terre strasbourgeoise 
/Parmentier de poisson
Mimolette bio 
Orange Bio 

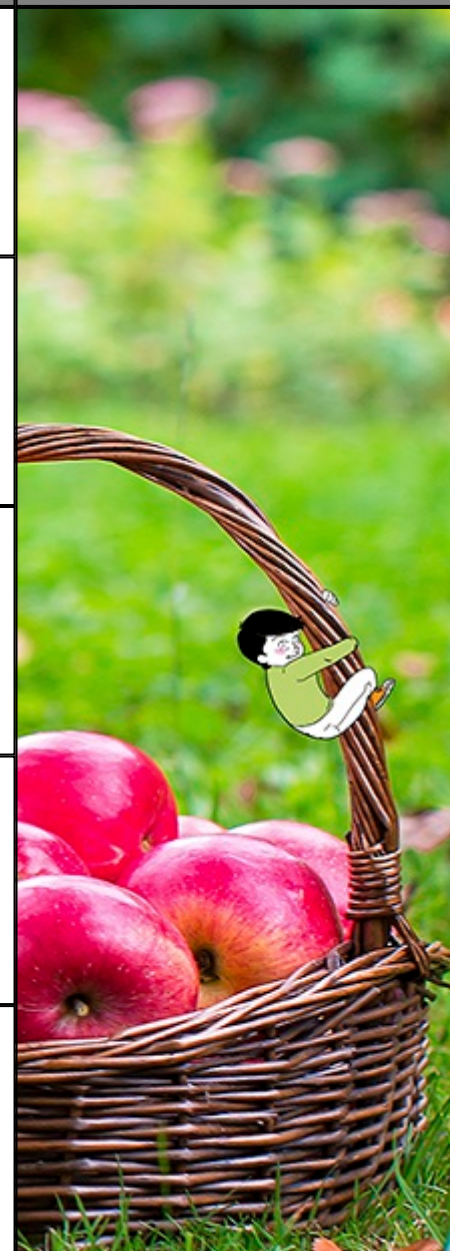
Mercredi

Mousse de canard (sans porc)
/Muffin de poisson
Paupiette de Volaille - Sauce forestière
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce forestière
Pommes pin
Clémentine
Bûche de Noël

Jeudi

Perles de pâtes - Vinaigrette
Beignet de calamars à la romaine
Épinards
Cantal AOP 
Compote fraîche pomme bio pêche  

Vendredi



Menus Gratentour

Du 29/12/2025 au 02/01/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
Galette végétarienne du chef
Épinards à la Béchamel
Edam Bio 
Flan nappé caramel

Mardi

Salade d'avocat - Vinaigrette
gratin de pommes de terre strasbourgeoise 
/Parmentier de poisson
Mimolette bio 
Clémentine

Mercredi

Salade verte - Vinaigrette
Paupiette de Volaille - Sauce forestière
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce forestière
Pommes pin
Fromage blanc sucré
Tarte du chef aux pommes sur compote 

Jeudi

Vendredi

Perles de pâtes - Vinaigrette
Filet de Poisson pané MSC 
Haricots verts Bio persillés  
Cantal AOP 
Pomme Bio 

