



du

05/10/2026

MENU BEZONS

au

09/10/2026



lundi 5 octobre 2026

mardi 6 octobre 2026

mercredi 7 octobre 2026

jeudi 8 octobre 2026

vendredi 9 octobre 2026

LE JOUR DU VÉG

Entrée	Endives et noix + DES MIMOLETTE	Crêpe au fromage		 Soupe de fèves + EMMENTAL RAPE	
Assaisonnement	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote				
Plat	 Sauté de dinde civet miel amandes (herbes de provence, oignon, ail, sauge, muscade, vinaigre balsamique, miel, gingembre, amande, arôme patrelle)	 Omelette	 Sauté de bœuf marengo (tomate, ail, carotte, oignon, champignons de paris)	Sauté de chapon sauce brouet (oignon, ail, vinaigre balsamique, sucre semoule, gingembre moulu, cannelle, quatre épices, poivre noir, amende en poudre, arôme patrelle)	 Steak de colin à la ciboulette
Plat Sans Viande	Emincé de pois miel gingembre amandes		 Cube de saumon sauce aurore (ail, oignon, tomate, crème légère)	Pané de blé fromage épinard	
Garniture	Riz pilaf	  Lentilles à la paysanne	 Boulgour	Mélange de panais carottes navets	Purée de potiron pdt
Laitage			  Yaourt nature seau+ Miel POT + Flocons d'avoine deco		 Yaourt entier aromatisé vanille
Dessert	  Purée de pommes romarin	Gélifié vanille	 Ananas	 Cake aux noix	 Pomme Golden
Goûters 	Jus de raisin Fromage frais nature et sucre Baguette + coupelle pâte à tartiner	Coupelle compote pomme banane Yaourt nature et sucre Baguette et beurre	Yaourt nature sucré Jus de pomme Barre bretonne	Lait demi-écrémé équitable Banane détaché Coupelle de confiture d'abricot + Baguette	 Cake à la vanille Coupelle compote de pomme Fromage frais aux fruits



Produit Biologique



Fromage AOP/AOC



Produit local



Produit IGP



Préparation Maison



Plat Végétarien



Poisson MSC



Label Rouge



Race à Viande



Bleu Blanc Cœur



du

12/10/2026

MENU BEZONS

au

16/10/2026



lundi 12 octobre 2026

mardi 13 octobre 2026

mercredi 14 octobre 2026

jeudi 15 octobre 2026

vendredi 16 octobre 2026

LE JOUR DU

Entrée		Radis râpé	Carotte râpées + DES EMMENTAL	Potage 4 légumes paprika	
Assaisonnement		Vinaigrette traditionnelle au basilic	vinaigrette		
Plat	Escalope de poulet charcutière (oignon, ail, moutarde, cornichons, tomate)	Blé à la mexicaine	Roti de veau orientale (épice paella, tomate, cannelle, raisins de corinthe, oignon, ail, abricot sec, pruneaux)	Cordon bleu	Pavé de merlu huile parfumé gingembre
Plat Sans Viande	Hoki pané		Riz égrené végétal sauce africaine	Filet de limande meunière	
Garniture	Haricots verts		Riz	Risoni + EMMENTAL RAPE	Potimarron béchamel
Laitage	Yaourt aux fruits des Bas Vignons Corbeil				Brie pointe
Dessert	Orange	Crème dessert chocolat	Purée de pomme	Clafoutis à la poire	Poire allongée Ecoresponsable
Goûters	Fraidou Coupelle compote pomme banane Baguette (goûter)	Cake aux pépites de chocolat Lait demi écrmé litre équitable Pomme Golden Ecoresponsable	Yaourt aromatisé Pain d'épices Jus d'orange	Lait demi-écrémé équitable Baguette + beurre Coupelle compote pomme fraise	Baguette + coupelle confiture de fraise Fromage frais aux fruits Banane détachée



Produit Biologique



Fromage AOP/AOC



Produit local



Produit IGP



Préparation Maison



Plat Végétarien



Poisson MSC



Label Rouge



Race à Viande



Bleu Blanc Cœur