

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**SAMOENS PUBLIQUE**

**VENDREDI**

**LE JOUR DU** 

**RENTREE SOLAIRE**

Salade anglaise au cheddar  
(laitue, cheddar, croûtons)

Vinaigrette terroir

Tagliatelles carbonara S/PORC

*Palet coco curry*  
(protéines de pois et blé, carotte, courgettes, semoule,  
chapelure, lait de coco, tomate, tapioca)

Tagliatelles

Fraidou

Compote de pomme BIO 



*Diabolo à l'orange*  
(limonade et sirop d'orange)

*Pastèque BIO* 

*Croque Monsieur au fromage*

*Salade du chef BIO*   
(tomate, salade, dés d'emmental, olives)

*Vinaigrette nature*

*Fromage frais*  
*nature et sucre*

 *Soupe de fruits rouges*   
*au basilic*

Carottes râpées à la méridionale  
(mayonnaise, ail, basilic, huile d'olive, épice paëlla)

Omelette BIO 

Haricots verts

Riz pilaf

Yaourt BIO à la vanille 

 Cake aux pépites de chocolat



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Salade de pomme de terre  
à l'échalote BIO



Tomate vinaigrette

Nuggets de volaille et ketchup



Limande meunière

Mélange de légumes (brocolis, carottes  
jaunes et oranges) et haricots plats

Fromage frais aux fruits

Fruit Ecoresponsable



Chili végétarien BIO et riz BIO



Petit moulé

Compote pomme banane BIO



Roulade de volaille et cornichons



Rillettes de thon

Rôti de bœuf froid LR  
et mayonnaise



Colin au crumble de pain d'épices

Courgettes BIO à l'ail



Yaourt nature BIO et sucre



Beignet à la pomme



Salade buffalo  
(laitue, maïs, haricots rouges)

Vinaigrette échalote



Filet de lieu noir FRAIS sauce orientale  
(tomate, épice paëlla, cannelle, tomates, raisins pruneaux et  
abricots secs, ail, oignon)

Semoule

Meule de Savoie



Fruit BIO



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Pastèque BIO



Salade de lentilles

Calamars à la romaine et ketchup

Sauté de bœuf BIO  
sauce hongroise  
(oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)



Cubes de saumon sauce hongroise  
(oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)

Pommes de terre vapeur

Petits pois

Edam

Fromage frais nature et sucre

Liégeois au chocolat

Fruit Ecoresponsable



Carottes râpées

Vinaigrette moutarde à l'ancienne



Penne à la bolognaise  
(bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate)



Boulettes d'agneau au basilic



Penne sauce fromagère  
au poisson (colin, haricots blancs,  
fromage ail et fines herbes, tomates)



Croq veggie à la tomate

Ratatouille

Fromage fondu Président

Yaourt aromatisé



Compote de pomme BIO maison



Eclair vanille



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Haute valeur environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Certification environnementale niveau 2



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Issu du Commerce Equitable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



ECORESponsable



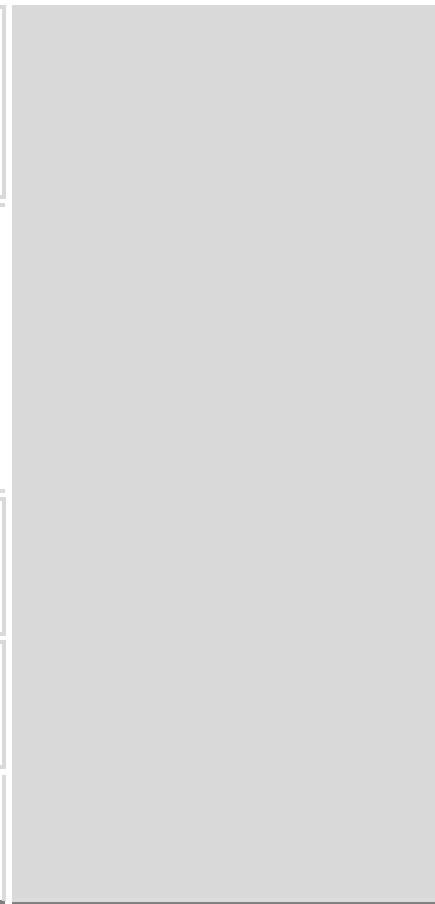
Viande d'origine Française



Production locale

  
Salade de boulgour à la catalane  
(oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)

Rillettes de porc  
  
Rillettes de sardine



Concombres vinaigrette

Iceberg, radis rondelles et maïs  
Vinaigrette agrumes

  
Escalope de poulet LR  
sauce curry

  
Steak de colin et citron

  
Rôti de bœuf BIO et jus

Galette indienne et mayonnaise

Quenelles de brochet sauce Nantua  
(oignon, tomate, crème, maquereau, ail, vinaigre)

  
Pavé de merlu  
sauce ciboulette

  
Carottes Vichy BIO

Chou fleur sauce mornay (béchamel au fromage)

Gratin dauphinois

  
Spirales BIO

  
Yaourt nature BIO et sucre

  
Saint Nectaire

Fromage frais aux fruits

Fraidou

  
Fruit Ecoresponsable

Crêpe sucrée

  
Fruit BIO

  
Coupelle purée pomme BIO

 Produit BIO  
 Label Rouge  
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable  
 Viande racée  
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef  
 Nouvelle recette  
 Plat durable

 Viande d'origine Française  
 Production locale

| LUNDI                                                                                                                                                                           | MARDI                                                                                                                                                                      | MERCREDI | JEUDI                                                                                                                                                                                | VENDREDI                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Taboulé BIO  | Concombres cubes<br><br>Vinaigrette au caramel                                                                                                                             |          | Carottes râpées vinaigrette                                                                                                                                                          | <br>Salade verte BIO et croûtons<br><br>Vinaigrette terroir  |
| Sauté de dinde BBC à la sauge                                                                  |  Steak de colin sauce blanquette<br>(oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons) |          | Tomates farcies                                                                                                                                                                      | Quenelles natures BIO tomate BIO                                                                                                                                                                                                   |
| Omelette                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                            |          |  Filet de hoki sauce rougail<br>(oignon, tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma) |                                                                                                                                                                                                                                    |
| Carottes                                                                                                                                                                        | Boulgour BIO                                                                              |          | Riz pilaf                                                                                                                                                                            | Piperade                                                                                                                                                                                                                           |
| Yaourt BIO à la vanille                                                                      | Brie                                                                                                                                                                       |          | Petit moulé                                                                                                                                                                          | Fromage frais nature et sucre                                                                                                                                                                                                      |
| Fruit BIO                                                                                    | Compote pomme vanille                                                                                                                                                      |          | Gélifié à la vanille                                                                                                                                                                 |  Clafoutis à la mûre                                     |

 Produit BIO  
 Label Rouge  
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable  
 Viande racée  
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef  
 Nouvelle recette  
 Plat durable

 Viande d'Origine Française  
 Production locale

 Salade de pois chiches BIO à l'indienne  
(tomates, échalote, curcuma, jus de citron)

Escalope de poulet à la crème

 Steak de colin crème

Epinards béchamel BIO

Fromage frais aux fruits BIO

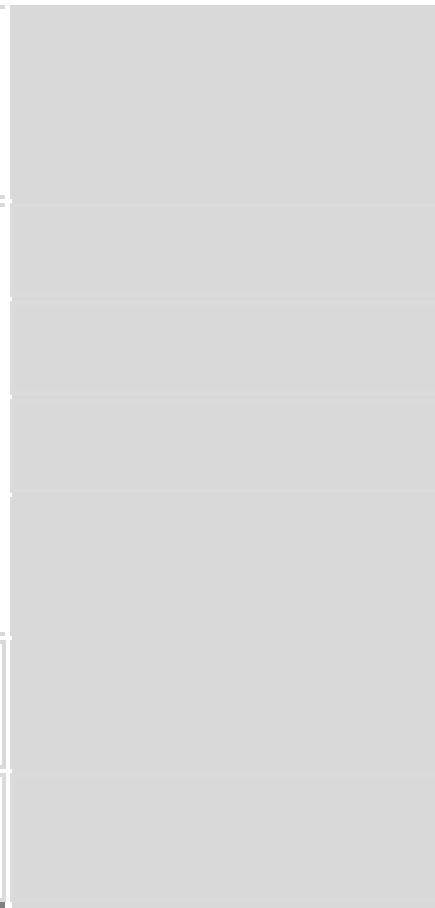
Fruit Ecoresponsable

Concombres vinaigrette

Pizza au fromage

Fromage fondu Président

Compote pomme abricot



 Pêche responsable  
Viande racée  
Bleu Blanc Cœur

 Chou fleur sauce ciboulette  
au vinaigre de cidre

Rôti de bœuf BIO  
et jus

Stick végétarien

Coquillettes BIO

Meule de Savoie

Fruit BIO

 Duo carotte et chou blanc sauce aïoli

 Pavé de merlu sauce citron

Petits pois

Yaourt nature BIO et sucre

Moelleux au chocolat frais

 Produit BIO  
 Label Rouge  
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable  
Viande racée  
Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef  
 Nouvelle recette  
 Plat durable

 Viande d'origine Française  
 Production locale



# Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

SAMOENS PUBLIQUE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Betteraves

Iceberg et noix

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Vinaigrette basilic

*Civet de porc*

(gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre)

*Civet de dinde*

Omelette BIO

*Croustillant au fromage*

*Lentilles à la paysanne* (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence)

Purée de pommes de terre BIO

Saint Nectaire

*Fromage blanc et miel*

Gélifié au chocolat

Fruit BIO

Rillettes de saumon

*Chou blanc BIO, framboise, dés d'abricots, amandes, vinaigrette pomme*

*Brouet de chapon*

Steak de colin sauce ciboulette

*Pané de blé fromage épinards*

*Panais, carotte et navets*

Chou fleur sauce mornay (au fromage)

Tomme

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fruit Ecoresponsable

*Taillis de fruits secs (pudding au pain et aux fruits secs)*

 Produit BIO  
 Label Rouge  
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable  
 Viande racée  
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef  
 Nouvelle recette  
 Plat durable

 Viande d'origine Française  
 Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Salade de pommes de terre  
à l'échalote BIO



Salade iceberg et croûtons

Vinaigrette miel colombo



Sticks végétariens sauce fraîcheur

Steak de colin sauce curry

Chou rouge sauce enrobante à l'ail



Carottes râpées

Vinaigrette échalote



Hachis à la bolognaise  
(bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate)

Escalope de dinde sauce bourride



Pavé de merlu sauce bourride



Hachis à l'égrené de pois

Semoule

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature BIO et sucre



Fruit BIO



Cake aux amandes



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE JOUR DU** 

Mâche et dés de mimolette

Vinaigrette nature



Macédoine BIO mayonnaise BIO



Sauté de Bœuf LR bourguignon



Cubes de saumon sauce oseille

Potiron BIO au gratin



Blé BIO



Yaourt aromatisé BIO à la vanille



Croûte noire

Paris Brest

Fruit ECORESPONSABLE



Endives vinaigrette

Vinaigrette nature

Chipolatas



Pavé de merlu en sauce  
(crème, oignon, ail, tomate, persil)



Steack haché de cabillaud  
sauce citron

Ecrasé de pommes de terre

Fromage fondu Président



Compote pomme vanille maison

Farfalles

Meule de Savoie



Fruit BIO



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques

HVE

Haute valeur environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

CE2

Certification environnementale niveau 2



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

CE

Issu du Commerce Equitable



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable



ECORESPONSABLE



Viande d'origine Française

Production locale

Salade "choubidou"  
(chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis)

Salade anglaise au cheddar  
(laitue, cheddar, croûtons)

Taboulé BIO 

Carottes râpées vinaigrette agrumes 

Lasagnes à la bolognaise

Rôti de porc LR au jus  
\* Rôti de dinde DÉJÀ CUIT au jus 

Rôti de veau BIO  
sauce normande 

Œufs brouillés

 Steak haché de cabillaud sauce bourride  
(épice paëlla, herbes de Provence, crème,  
ail, julienne de légume, oignon)

 Colin au crumble de pain d'épices

Lasagnes au saumon

Riz pilaf

Petits pois

Haricots verts Bio 

Boulgour

Fromage frais aux fruits BIO 

Fraidou

Saint Nectaire 

Yaourt nature et sucre

Coupelle compote pomme ananas

Fruit de saison

Fruit ECORESPONSABLE 

Gâteau au caramel beurre salé 



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

# Menu

Du 23 au 27 Novembre 2026

SAMOENS PUBLIQUE

VENDREDI

LE JOUR DU 



Céleri rémoulade

Moules sauce basilic

Julienne de légumes

Coquillettes

Petit moulé nature



Cake à la vanille BIO 



Viande d'origine Française  
Production locale

JEUDI



Jus multifruits

Cheeseburger

Fish burger

Pommes campagnardes

Milk shake fraise vanille

cigarettes russes



Spécialité du chef  
Nouvelle recette  
Plat durable

LUNDI

Betteraves vinaigrette



Colin meunière et citron

Pommes de terre cubes BIO 

Camembert

Fruit Ecoresponsable 



Produit BIO  
Label Rouge  
Issu des régions ultra-périphériques

MARDI

Cœur de laitue  
et maïs

Vinaigrette miel colombo

Sauté de bœuf BIO   
sauce charcutière  
(oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)

Quenelles natures tomate

Haricots coco à la tomate

Fromage frais nature et sucre

Coupelle compote pomme abricot BIO 



Appellation d'Origine Protégée  
Indication Géographique Protégée  
Appellation d'Origine Contrôlée

MERCREDI

Pêche responsable  
Viande racée  
Bleu Blanc Cœur

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade de papillons à la catalane Bio  
(oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)



Sauté de porc sauce pain d'épices



Filet de hoki sauce normande

Haricots verts à l'ail

Yaourt nature et sucre

Fruit BIO



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale