

MENU RESTAURANT ADMINISTRATIF AS DesCARTES

MENU SEMAINE N°42 DU LUNDI 12 OCTOBRE 2026 AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2026 – MENU EQUILIBRE DE LA SEMAINE SURLIGNE EN BLEU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER OCTOBRE ROSE	DEJEUNER
Œuf dur cervelle de canut 	Œuf parfait crémeux de fèves et graines de courge 	Œufs pochés et surimi 	Œufs durs à la betterave 	Œufs durs au thon
Céleri rémoulade à l'ancienne pommes et comté 	Chou blanc vinaigrette 	Terrine de poissons 	Endives rouges mimolette et cerneaux de noix 	Salade croquante d'hiver
Salade d'artichauts à l'huile de noisettes 	Salade de patate douce rôtie poivrons et pois chiches grillés 	Chou-fleur à la grecque 	Rillettes de saumon 	Salade de lentilles corail
Saucisson à l'ail fumé 	Rosette	Galantine de volaille forestière 	Houmous de betterave 	
Soupe de haricot blanc 	Soupe de brocolis 	Soupe chaude de carotte 		Soupe chaude de Légumes
Le comptoir à salades	Le comptoir à salades	Le comptoir à salades	Le comptoir à salades	Le comptoir à salades
Sauté de porc à l'ananas 	Carbonnade flamande 	Escalope de veau sauce porto 	Cuisse de lapin à la moutarde 	Cuisse de poulet rôti sauce chasseur
Pavé de poisson béarnaise 	Pêche du jour vierge aux agrumes 	Filet de mahi-mahi beurre blanc 	Filet de truite sauce poivron 	Pavé de thon sauce andalouse
Steak de soja tomates et basilic 	Quiche de la Méditerranée 	Carré seitan sauce tomates 	Raviole ricotta épinard sauce betterave 	Omelette emmentali
Steak haché grillé	Filet de poulet grillé sauce colombo churrasco 	Saucisse de volaille grillée	Jambon grillé	Galopin de veau grillé

MENU RESTAURANT ADMINISTRATIF AS DES CARTES

MENU SEMAINE N°42 DU LUNDI 12 OCTOBRE 2026 AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2026 – MENU EQUILIBRE DE LA SEMAINE SURLIGNE EN BLEU

Boulgour façon pilaf  	Purée de pommes de terre 	Penne à la crème et noix  	Riz rouge 	Polenta crémeuse 
Carottes jeunes glacées 	Haricots verts vapeur 	Poêlée panais-broco-butternut 	Compotée de choux rouges aux poireaux 	Macédoine 
Frites 		Frites 	Frites patates douces 	Frites 
Yaourt / Compote / Pot de fruits 	Yaourt / Compote / Pot de fruits 	Yaourt / Compote / Pot de fruits 	Yaourt / Compote / Pot de fruits 	Yaourt / Compote / Pot de fruits 
Assiette de fromage Pont l'Evêque 	Assiette de fromage camembert AOP 	Assiette de fromage emmental 	Assiette de fromage Comté AOP 	
Fruits de saison coupés / vracs 	Fruits de saison coupés / vracs 	Fruits de saison coupés / vracs 	Fruits de saison coupés / vracs 	Fruits de saison coupés / vracs 
Bar à desserts 	Bar à desserts 	Bar à desserts 	Bar à desserts 	Bar à desserts 
Tarte aux poires Bourdaloue    	Gâteau renversé aux bananes     	Eclair café   	Tartelette à la rose    	Muffin caramel    
Crêpes sauce caramel beurre de sel   	Pastel de nata   	Feuilleté aux pommes   	Bavarois fruits rouges     	Tartelette citron    
Pain artisanal label rouge Boulangerie Guyot Ferreira 	Pain artisanal label rouge Boulangerie Guyot Ferreira 	Pain artisanal label rouge Boulangerie Guyot Ferreira 	Pain artisanal label rouge Boulangerie Guyot Ferreira 	Pain artisanal label rouge Boulangerie Guyot Ferreira 


Gluten
1


Crustacés
2


Oeufs
3


Poissons
4


Arachides
5


Soja
6


Lait
7


Fruits à coque
8


Céleri
9


Moutarde
10


Sésame
11


Sulfites
12


Lupins
13


Mollusques
14