

MENU RESTAURANT ADMINISTRATIF AS DesCARTES

MENU SEMAINE N°45 DU LUNDI 02 NOVEMBRE 2026 AU VENDREDI 06 NOVEMBRE 2026 – MENU EQUILIBRE DE LA SEMAINE SURLIGNE EN BLEU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Œuf dur et guacamole 	Œufs durs mâche 	Œufs pochés et surimi 	Œufs durs mayonnaise 	Œufs durs piperade 
Salade de chou blanc vendéenne 	Carottes mix râpées 	Salade butternut râpée aux noix et raisins sec 	Fenouil sauce fromage blanc aux herbes 	Taboulé 
Cœurs de palmier artichaut 	Pommes de terre à l'ancienne 	Champignons à la grecque 	Salade de riz à la créole 	Frisée aux lardons et croutons 
Chorizo	Andouille pur porc 	Pâté sarthois 	Jambon blanc 	
Soupe chaude de cresson 	Soupe chaude aux courges 	Soupe chaude de Légumes 	Soupe chaude de poireau 	Soupe chaude à la provençale 
Le comptoir à salades	Le comptoir à salades	Le comptoir à salades	Le comptoir à salades	Le comptoir à salades
Bœuf miron-ton 	Carry de volaille	Boulettes d'agneau orientales 	Cuisse de canard confite	Côte de porc charcutière 
Limande meunière 	Poisson frais sauce chien 	L'invité de la marée sauce dugléré 	Pêche du jour sauce matelote 	Hoki MSC sauce crustacés 
Sphères de lentilles vertes sauce blanche 	Galette de boulgour pois chiches emmental 	Carré seitan sauce tomates 	Omelette aux champignons 	Pavé de légumes
Saucisse de volaille grillée	Jambon grillé	Filet de poulet sauce chasseur 	Steak haché grillé	Galopin de veau grillé

MENU RESTAURANT ADMINISTRATIF AS DES CARTES

MENU SEMAINE N°45 DU LUNDI 02 NOVEMBRE 2026 AU VENDREDI 06 NOVEMBRE 2026 – MENU EQUILIBRE DE LA SEMAINE SURLIGNE EN BLEU

Macaroni 	Riz Caraïbes	Semoule de couscous nature 	Pommes sautées sarladaises	Lentilles
Haricots plats et sa brunoise	Gratin de Blettes 	Poêlée maraîchère	Carottes et fèves 	Brocolis vapeur
Frites	Frites	Frites		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 Cantal AOP 	Bournette tomme du Vercors 	Assiette de Saint Nectaire fermier AOP 	Assiette de fromage Coulommiers 	
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 	Baba au rhum 	Gâteau de Savoie 	Cake aux pêches 	Flan pâtissier 
Entremets caramel vanille 	Tarte campagnarde aux pommes 	Forêt noire	Carré fondant chocolat 	Panna cotta et son coulis de framboise 
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